

PORADNIK

CZYLI

KALENDARZ

DLA GOSPODYŃ

NA ROK PRZESTĘPNY

1868

wydany nakładem **J. Dobieszewskiéj (Śmigielskiéj)**

REDAKTORKI „KÓŁKA DOMOWEGO.“

WARSZAWA.
W DRUKARNI ALEXANDRA GINSA.
1867.

Cena egzemplarza kop. 60.

PORADNIK

CZYLI

KALENDARZ

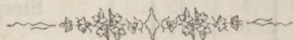
DLA GOSPODYŃ

NA ROK PRZESTĘPNY

1868

wydany nakładem **J. Dobieszewskiéj (Śmigielskiéj)**

REDAKTORKI „KÓŁKA DOMOWEGO."



WARSZAWA.

W DRUKARNI ALEXANDRA GINSA.

1867.

Swięta ruchome.

RZYMSKO-KATOLICKIE:

Niedziela Starozapustna . . . dnia 9 Lutego.
„ Mięsopustna . . . . . „ 16 „
„ Zapustna . . . . . . „ 23 „
Popielec . . . . „ 26 „
Zwiastowanie N. M. P. . . . . „ 25 Marca.
Niedziela Kwietnia . . . . „ 5 Kwiet
Wielkanoc . . . . „ 12 Kwiet.
Krzyżowe dni . . . . . . 18 19 i 20 Maja.
Wniebowstąpienie Pańskie . d. 21 „
Zielone Świątki . . . . „ 31 „
Świętéj Trójcy . . . . „ 7 Czerw.
Boże Ciało. . . . . „ 11 „
Niedziela 1 Adwentu. . . . . . „ 29 Listop.

KOŚCIOŁA WSCHODNIEGO:

Niedziela Myt. i Far. . . dnia 21 Janwara.
„ Blud. . . . . „ 28 „
„ Mięsopustna . . . „ 4 Fewrala.
„ Syropustna . . . . „ 11 „
„ Werbnaja . . . . „ 24 Marta.
Woskresenje Christowo . . . „ 31 „
Woznesenje Hosp. . . . . . . „ 9 Maja.
Soszestwie S. Ducha . . . . „ 19 „
1 deń Petrowa Posta . . . . „ 27 „

Mięsopustu rachując od Nowego Roku do Popielca włącznie tygodni 8.

Suche dni.

Pierwsze dnia 4, 6 i 7 Marca.
Drugie dnia 3, 5 i 6 Czerwca.
Trzecie dnia 16, 18 i 19 Września.
Czwarte dnia 16, 18 i 19 Grudnia.

Cztery pory roku astronomiczne.

Wiosna zaczyna się dnia 21 Marca. G. 9 r.
Lato „ „ „ 19 Czerwca. G. 5 r.
Jesień zaczyna się dnia 22 Września. G. 8 w.
Zima „ „ „ 21 Grudnia. G. 2 w.

Zaćmienia w roku 1868.

W roku 1868 przypadają dwa zaćmienia słońca, oraz przejście planety Merkury przez tarczę słoneczną. Zaćmienie księżyca w tym roku nie będzie miało miejsca

1. Zaćmienie słońca obrączkowe, dnia 23 Lutego, widzialne w większéj połowie Europy (z wyjątkiem północno zachodnich Niemiec, Wielkiéj Brytanji, Skandynawji, i Rossji), w Afryce (z wyjątkiem krajòw południowych), w zachodniéj stronie Azji, oraz w środkowych i południowych krajach Ameryki; w Warszawie widzialne tyiko będzie dotknjęcie brzegów tarczy księżyca i słońca o godzinie 4 i pół wieczorem.

2. Zaćmienie słońca całkowite, dnia 18 Sierpnia, widzialne na południowym krańcu Turcji Europejskiéj, w południowéj Azji, w wschodniéj Afryce i w całéj Australji; u nas zupełnie niewidzialne.—Przejście Merkurego przez tarczę słońca dnia 5 Listopada. Dla Warszawy, początek, z przyczyny, że słońce będzle pod poziomem, niewidzialny, — koniec zaś, t j. wyjście Merkurego z tarczy słonecznéj, nastąpi o godzinie 10, minut 26, sekund 45 rano.— W tym roku zakrytą będzie przez księżyc planeta Wenus dnia 12 Października, o godzinie 4, minut 15 wieczocem; zjawisko to u nas będzie widzialne, — nadto zakrytą będzie przez księżyc świetna gwiazda 1-széj wielkości w konstelacyi Byka — Aldebaran, w następujących dniach: dnia 22 Maja o godzinic 7 minut 52 wieczorem, dnia 9 Września o godzinic 6 minut 50 rano i dnia 30 Listopada o godzininie 2 minut 39 rano.

Tabella wschodu i zachodu słońca.

Dnia.	Miesiąca.	Wschód słońca.		Zachód słońca,		Dnia.	Miesiąca	Wschód słońca.		Zachód słońca.	
		g	m.	g.	m.			g.	m.	g.	m.
1	Stycznia	8	12	3	56	1	Lipca	3	44	8	22
15	„	8	5	4	15	15	„	3	57	8	24
30	„	7	49	4	41	30	„	4	18	7	53
1	Lutego	7	44	4	45	1	Sierpnia	4	21	7	50
15	„	7	18	5	11	15	„	4	43	7	24
28	„	6	51	5	35	30	„	5	8	6	52
1	Marca	6	49	5	37	1	Września	5	11	6	37
15	„	6	29	5	53	15	„	5	35	6	13
30	„	5	42	6	27	30	„	6	—	5	40
1	Kwietnia	5	37	6	31	1	Października	6	1	5	37
15	„	5	5	6	56	15	„	6	26	5	5
30	„	4	34	7	21	30	„	6	53	4	34
1	Maja	4	22	7	23	1	Listopada	6	56	3	30
15	„	4	8	7	45	15	„	7	22	4	7
30	„	3	49	8	6	30	„	7	47	3	50
1	Czerwca	3	47	8	9	1	Grudnia	7	48	3	49
15	„	3	40	8	20	15	„	8	5	3	45
30	„	3	43	8	22	30	„	9	12	3	54

Дозволено Цензурою. Варшава 3 Ноября 1867 г.

STYCZEŃ.

Słońce wstępuje w znak WODNIKA dnia 21.

STYCZEŃ ma dni XXXI.		JANWAR.	STYCZEŃ.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katolic. w Cessar.
1 S.	**Nowy Rok.** Fulgenc. B.	20 **Dec.** S. M. Ihnatia B.	20 † Pelagji Pustelnicy
2 C.	Makarego Opata.	21 M. Juljanii S. Petra M.	21 Tomasza Apostoła.
3 P	Daniela M. i Genowefy P.	22 W. M. Anastasji.	22 † Anastazji M.
4 S.	Tytusa i Grzegorza BB.	23 św. Fteoduła Pr. Pawł.	23 † Wiktorji P. M.
5 **N.**	Telesfora P. i Emiljanny P.	24 P. M. Ewhen. P. Nik.	24 *N. 4 A.* Ad. i Ew. *Wig.*
6 **P.**	**Trzech Króli.**	25 **Roždest. Hos. J. Chr.**	25 **Boże Narodzenie.**
7 W.	Lucjana Jul. MM. i Teod. W.	26 **Sobor. Pr. Bohor.**	26 Szczepana **M.**
8 S.	Seweryna Opata.	27 **Stefana 1 Mucz.**	27 Jana Ewangelisty.
9 C.	Marcjanny P. M.	28 Apost. Nikanora.	28 Młodzianków.
10 P.	Agatona P. i Wilhelma B.	29 św. 14,000 Mucz.	29 Tomasza B. M.
11 S.	Higina P. M.	30 M. Anisii. M. Filitera.	30 Dawida Króla.
12 **N.**	*1 po 3 Kr.* Arkad.M. i Hon.P.	31 Pr. Mełanii Rimlan.	31 *N. po Nar. P.* Sylw. P.
13 P.	Weroniki P. i Gotfryda B.	1 **Janw. N. P. Obr. Hos.**	1 **Nowy Rok.** Fulgenc.
14 W.	Hilarego B. i Feliksa K. M.	2 św. Silwes. Papu. R.	2 Makarego Opata W.
15 S.	Pawła 1-go Pustelnika.	3 Pr. Malahii i M. Hor.	3 Daniela M i Genowefy.
16 C.	Marcel. Pap i Ottona M.	4 Sob 70 Ap. P. Feokt.	4 Tytusa B. W.
17 P.	Antoniego Opata.	5 M. Feopempta. Pos. d.	5 Telesfora Pap. M.
18 S.	Pryski P.	6 **Bohojaw. Hosp.**	6 **Trzech Króli.**
19 **N.**	*2 po 3 Kr.* Henr. B. *Im. Jez.*	7 *N po Boh.* S. Joa. Kr.	7 *N. 1 po 3 Kr.* Juljana
20 P.	Fabjana i Sebastjana MM.	8 Pr. Heorhia. Ch. i Em.	8 Seweryna i Rygob. B.
21 W.	Agnieszki P. M.	9 M. Poliew. Filip. M.	9 Marcjanny P. M.
22 S.	Wincentego i Anastaz. MM.	10 św. Hrichoria Nisha.	10 Agatona Pap. W.
23 C.	*Zaślub. N. M P.* Ildefonsa B.	11 Pr. Feodosia i Michaiła.	11 Higina Pap. M.
24 P.	Tymoteusza i Felicjana BB.	12 M. Tatiany i S. Sawwy.	12 Arkadjusza M.
25 S.	Nawrócenie Ś-go Pawła.	13 M. Ermiła i Stratonika	13 Weroniki i Glafiry.
26 **N.**	*3 po 3 Kr.* Polikarpa B. M.	14 *N po* S. Pr. Otec.	14 *N. 2 po 3 Kr.* Hilar.
27 P.	Jana Chryzostoma B. W.	15 P. Pawła. Fiwej. i Joan.	15 Pawła I Pustelnika.
28 W.	Karola W. C. i Rajmunda W.	16 Pohł. Czest. w. P. Pet.	16 Marcela I Pap. M.
29 S.	Franciszka Salezego B. W.	17 Pr. Antonia Welikaho.	17 Antoniego Opata W.
30 C.	Martyny P. M.	18. św. Afanasia i Kiriła.	18 Kated. ś. Piotra w Rz.
31 P	Piotra Nolas. i Marcelli W.	19 Pr. Makaria Ehiptian.	19 Kanuta Kr. M.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Nowy Rok. U Łuk. św. w roz. 2. O obrzezaniu Chrystusa Pana.
— Niedz. po Narod. U Mat. św. w roz. 3. O chrzcie Chrystusa w Jordanie.
— Trzech Króli. U Mat. św. w roz. 2. O ŚŚ. Trzech Królach.
— Niedz. 1 po 3 Królach. U Łuk. św. w roz. 2. O Chrystusie w 12 latach.
— Niedz. 2 po 3 Kr. U Jana św. w roz. 2. O godach w Kanie Galilejskiéj.
— Niedz. 3 po 3 Kr. U Mat. św. w roz. 8. O oczyszczeniu trędowatego.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

☽ Pierwsza kwadra d. 3 o g. 5 m. 27 rano, pogoda i mróz.
Pełnia d. 10 o godz. 0 m. 17 rano, przymrozki.
☾ Ostatnia kw. d. 16 o g. 6 m. 28 wieczór, wiatr mroźny.
Nów d. 24 o god, 8 m. 43 wieczór, śnieg.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 4 Szabas, d. 5 Post zburzenia Jerozolimy (Asuro Betaywas), d. 11 i 18 Szabasy, d 25 Rozchodesz czyli 1 M-ca Szwat i Szabas.

LUTY.

Słońce wstępuje w znak RYB dnia 21.

LUTY ma dni XXIX.		FEWRAL.	LUTY.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katolic. w Cessar.
1 S.	Ignacego B. M.	20 Jan. Pr. Ewfimia W.	20 Fabjana i Sebastjana.
2 **N.**	*4 po 3 Kr.* **Oczysz. N. M. P.**	21 *Myt.* i *Far.* P. Maxima.	21 *N, 3 po 3 Kr.* Agnie.
3 P.	Błażeja B. M.	22 Tymof. i P. M. Anast.	22 Wincentego Sewity
4 W.	Ansgarego i Andr. Kor. BB.	23 św. M. Klimenta.	23 Jana B. W.
5 S.	Agaty P. M.	24 Pr. Ksenii i Makiedonia.	24 Tymoteusza B. M.
6 C.	Doroty P. M. i Teofila M.	25 św. Hrihoria Bohosława.	25 Nawrócenie św. Pawła.
7 P.	Romualda Opata.	26 Pr. Ksienofonta i Marii.	26 Polikarpa B. M.
8 S.	Jana z Malty W.	27 Pieren. Mos. Joan. Złat.	27 Jana Złotonstego B.
9 **N.**	*Starozap* Apolonji P. M.	28 *N. Błud.* Pr. Efrema.	28 *N. Starozap.* Ildefonsa.
10 P.	Scholastyki P.	29 św. M. Ihnatia.	29 Franciszka Salezego B.
11 W.	Eufrozyny P. i Lucy. B.	30 Sobor. trech światit.	30 Martyny P. i Feliksa.
12 S.	Gauden. B. W. i Eulalji P.	31 św. Kira i Joanna C.	31 Piotra Nolasco W.
13 C.	Juljana i Jordana MM.	1 **Fewr.** Mucz. Trifona.	1 **Luty.** Ignacego. *Wig.*
14 P.	Walentego Kapł. M.	2 **Sretenie Hospodnie.**	2 **Oczyszczenie N. M. P.**
15 S.	Faustyna i Jowity MM.	3 Simeona i Anny.	3 Błażeja Pap. M.
16 **N**	*Mięsop.* Juljanny P. M.	4 *Mięsop.* Isidora i Kir.	4 *N. Mięsop.* Weroniki.
17 P.	Sylwina B. i Donata M.	5 M. Ahafii.	5 Agaty P. M.
18 W.	Konstancji P. M.	6 Pr. Wukoła i M. Mar.	6 Doroty P. M.
19 S.	Konrada Wyz.	7 Pr. Parfenia i Łuki.	7 Romualda Opata W.
20 C.	Eucharjusza i Leona BB.	8 W. M. Feodora i Strat.	8 Jana z Malty.
21 P.	Eleonory P.	9 M. Nikifora i Pankrat.	9 Apolonji P. M.
22 S.	Katedry św. Piotra w Ant.	10 S. M. Charałampa.	10 Scholastyki P.
23 **N.**	*Zapust.* Romany P.	11 *Syrop.* S M. Własia.	11 *N. Zapust.* Lucjusza.
24 P.	Sergjusza M.	12 św. Melet deń W. pos.	12 Gaudentego B. W.
25 W.	Macieja Apostoła.	13 Pr. Martin. i Simeona.	13 Katarzyny P. Rykcji.
26 S.	† *Popielec.* Zygfryda B. M.	14 Pr. Kiriłła i Awksentia	14 *Popielec.* Walentego.
27 C.	Aleksandra B.	15 Apos. Onisima.	15 Faustyna i Jowity M.
28 P.	Anastazego i Fortunata B.	16 M. Pamfila i Pawła.	16 Grzegorza P. i Juliana.
29 S.	Romana Opata.	17 W. M. Feodora i Tir.	17 Flawjana B.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Oczyszczenie N. M. P. U Łuk. św. w r. 2. O przyniesieniu Chrystusa do kościoła Jeroz.
— Niedz. Starozapustną. U Mat. św. w roz. 20. O robotnikach w winnicy.
— Niedz. Mięsopustną. U Łuk. św. w roz. 8. O nasieniu i roli.
— Niedz. Zapustną. U Łuk. św. w roz. 18. Jezus przepowiada swą mękę.
— Popielec. U Mat. św. w roz. 6. O poście.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

☽ Pierwsza kw. d. 1 o g. 7 m. 40 wieczór, wiatr ostry.
○ Pełnia d. 8 o god. 11 m. 0 rano, zawierucha.
☾ Ostatnia kw. d. 15 o g. 10 m. 41 r. pogodno i mroźno.
● Nów d. 23 o god. 3 m. 45 wieczór, śnieg.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 1 Szabas, d. 8 Szabas i Chamyszasor Byszwar dzień radosny, d. 15 i 22 Szabasy, d. 23 Rozchodesz, d. 24 Rozchodesz czyli 1 M-ca Ador, d. 29 Szabas.

MARZEC.

Słońce wstępuje w znak BARANA dnia 20. Porównanie dnia z nocą. Początek wiosny.

MARZEC ma dni XXXI.		M A R T.	MARTIUS
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym. Katolic. w Cessar.
1 N.	*Wstęp.* Albina B. i Ant. M.	18 Few. N. *1 Pos.* św.Lwa P.	18 *N. Wstęp.* Konstan.
2 P.	Heleny Ces. i Amelji P.	19 Ap. Arhipa i Filimon.	19 Konrada Wyzn.
3 W.	Kunegundy Ces.	20 P. Lwa Katan i Ahaf.	20 Eleuterego B. W.
4 S.	† Kazimierza Króla.	21 Pr. Timofeja	21 † Eleonory P.
5 C.	Teofila B. Fryderyka Opata.	22 M. Ewhemii Pr. Petra.	22 Kat. ś. Piotra w Ant.
6 P.	† Wiktora i Wiktoryna MM.	23 św. M Polikarpa.	23 † Piotra Damiana.
7 S.	† Tomasza z Akwinu W.	24 Obr. hł. Predteci	24 † Sergjusza M.
8 N.	*Sucha.* Jana Bożego.	25 *N. 2 Pos* Tarasia. Ar.	25 *N. Sucha.* Macieja A
9 P.	Franciszki R Cyryl i Metod.	26 św. Porfiria Arch.	26 Zygfryda B. i M.
10 W.	SS. 40 Męczenników.	27 Pr. Prokopia Dekap.	27 Aleksandra B.
11 S.	Eulogjusza K. Pelagji P.	28 Pr. Wasilia i Mariny.	28 Anastazego i Fortun.
12 C.	Grzegorza Pap.	29 Pr. Kassiana Riml	29 Romana Opata.
13 P.	Nicefora B. i Katarzyny P.	1 **Mar.** Pr. Ewdokii.	1 **Marca.** Albina B. W.
14 S.	Matyldy Kr. Wd	2 św. M. Feodota.	2 Symplicjusza Pap.
15 N.	*Głucha.* Longina Żoł.	3 *N. 3 Pos.* Ewtropia.	3 *N. Głucha.* Kuneg.
16 P.	Cyrjaka, Djaka i Gracjana M.	4 Pr. Herasima M. Pawła.	4 Kazimierza Król.
17 W.	Gertrudy P.	5 M. Konona i Marka.	5 Przenies. ciała ś. Wac.
18 S.	Gabryela Arch.	6 M. Konstant. i Feofit.	6 Marcjana B. i Kolety.
19 C.	*Józefa Oblubieńca N M. P.*	7 św. M. Wasilia.	7 Tomasza z Akwinu.
20 P.	Archippa W.	8 Pr. Feofilakta.	8 Jana Bożego Wyz.
21 S.	Benedykta Opata.	9 św. 40 M. Sewastjan.	9 Franciszki wdowy.
22 N.	*Srodp.* Pawła B. Okt. W.	10 *N. 4 Pos.* M. Kodr.	10 *N. Srodop.* 40 Męczen.
23 P.	Katarzyny Kr. Szwedz.	11 Sofronia Pat Jer.	11 Pelagji P. M.
24 W.	Marka i Tymoteusza MM.	12 Frofana Pr. i Hrich.	12 Grzegorza W. Pap.
25 S.	**Zwiastowanie N. M. P.**	13 Nikifora Patr. Konst.	13 Nicefora B M.
26 C.	Ludgiera B.	14 Wenedikta Pr.	14 Zacharjasza B.
27 P	Ruperta B.	15 Ahapia Mucz.	15 Longina żołn.
28 S.	Syxta III P. i Doroteu. M.	16 Sawina i Trofima.	16 Cyrylla B. W.
29 N.	*Biała.* Cyryla i Dyaka M.	17 *N. 5 Pos.* Alexia Pr.	17 *N. Biała.* Gertrudy.
30 P.	Kwiryna M. i Angieli wd.	18 Kiryłła Jeroz.	18 Edwarda Króla M.
31 W.	Balbiny i Korneli P.P.	19 Chrisanfii M.	19 *Józefa Oblub. N. M P.*

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Niedz. Wstępną. U Mat. św. w roz. 4. O djable który kusił Jezusa.
— Niedz. Suchą. U Mat. św. w roz. 8 O przemienieniu się Jezusowém.
— Niedz. Głuchą. U Łuk. św. w roz. 11. O wyrzuceniu czartów.
— Niedz. Środopostną. U Łuk. św. w roz. 6. O nakarmieniu 5,000 ludzi.
— Zwiastowanie N. M. P. U Łuk. św. w r. 1. O posłaniu Anioła Gabryela do N. M. P.
— Niedz. Białą. U Jana św. w. roz. 8. O żydach chcących ukamienować Jezusa.

ODMIANY KIĘŻYCA.

☽ Pierwsza kw. d. 2 o godz. 6 m. 13 rano, wiatr z deszczem.
○ Pełnia d. 8 o godzinie 9 minut 47 wieczór, zimne powietrze.
☾ Ostatnia kw. d. 16 o god. 4 minut 53 rano, pogoda i zimno.
● Nów d. 24 o god. 8 min. 23 rano, wypogadza się.
☽ Pierwsza kw. d. 31 o g. 1 min. 50 po południu, pochmurno.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 5 Post Estery, d. 7 Szabas, d. 8 Purym, d. 9 Szuszan Purym, d. 14 i 21 Szabasy, d. 24 Rozchodesz czyli 1 M-ca Nison, d. 28 Szabas.

KWIECIEŃ.

Słońce wstępuje w znak BYKA dnia 20.

KWIECIEŃ ma dni XXX.		A P R I L.	KWIECIEŃ.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katolic. w Cessar.
1 S.	Teodora M.	20 **Mart.** Serchia Or.	20 Ludgera B. W.
2 C.	Franciszka à Paulo W.	21 Jakowa Prep.	21 Benedykta Opata.
3 P.	Ryszarda B.	22 Wasilia S. M.	22 Pawła B.
4 S.	Izydora B.	23 Nikona Prep M.	23 Ottona Żoł. M.
5 **N.**	*Kwietnia.* Wincentego Fer.	24 *Werb.* Zacharji.	24 *N. Kwiet.* Gabryela.
6 P.	Wilhelma Op. i Celestyny P.	25 **Błah. Pr. Bohorod.**	25 **Zwiastow. N. M. P.**
7 W.	Epifaniusza B.	26 Ar. Hawriłła.	26 Teodozjusza M.
8 S.	Dyonizego B.	27 Matrony Pr.	27 Ruperta B.
9 C	*Wielki.* Marji Kleofy.	28 *Wel.* Iłariona Pr.	28 *Wiel.* Syxtusa III P.
10 P.	*Wielki.* Ezechiela Pror.	29 *Wel.* Marka i Kiryłła.	29 *Wiel.* Eustazego Op.
11 S.	*Wielka.* Leona Pap.	30 *Wel.* Joanna Pr.	30 *Wiel.* Kwiryna M.
12 **N.**	**Wielkanoc.** Juljusza Pap.	31 **Wos. Chr.** Ipatia Pr.	31 **Zmart. P.** Balbiny.
13 **P.**	**Wielkan.** Hermenegildy K.	1 **April. Swiet.** Marii.	1 **1 Kw. Wiel.** Hugona.
14 W	Tyburcego i Walerji MM.	2 **Swiet.** Tita Pr.	2 Franciszka à Paulo.
15 S.	Anastazji M.	3 Nikity Pr. i Teodosia.	3 Ryszarda B.
16 C.	Lamberta M.	4 Josifa i Heorhia Pr	4 Izydora B.
17 P.	Rudolfa B	5 Ahafapoda i Feoduła.	5 Wincentego Ferer.
18 S.	Apolonjusza M.	6 S. Ewtichia Ar.	6 Wilhelma i Celestyny.
19 **N.**	*Przewod.* Hermogenesa.	7 *N. Fom.* Heorhia P.	7 *N. Przew.* Donata
20 P.	Sulpicjusza i Serwil. MM.	8 Irodiona Ap.	8 Dyonizego B.
21 W.	Anzelma B.	9 Ewpsichia Pr.	9 Marji Egipcjanki.
22 S.	Sotera i Kaja P. M.	10 Terentia i Maxima M.	10 Ezechjela Pr.
23 C.	Wojciecha B.	11 Antipy S. M. i Mart.	11 Leona Pap,
24 P.	Bony P. i Fidelisa K.	12 Wasilia Epis.	12 Juljusza Pap.
25 S.	Marka Ewang.	13 Artemona S. M.	13 Hermenegilda Kr.
26 **N.**	*2 po Wiel.* Marcel. *Grób P.*	14 *N. Miron.* Martina.	14 *N. 2 po W.* Tyburcego.
27 P.	Teofila B.	15 Aristarcha Ap.	15 Krescentego M.
28 W.	Witalisa M.	16 Ahapi, Iriny i Chioni.	16 Kalista i innych 7 M.
29 S.	Piotra M.	17 Simeona Pr.	17 Aniceta Pap.
30 C.	Katarzyny Senen.	8 Joanna Pr. i Wiktora.	18 Apolonjusza M.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Niedz. Kwietnią. U Mat. św. w roz. 21. O wjezdzie Chrystusa do Jerozolimy.
— Wielki Czwartek. U Jana św. w r. 13. O wieczerzy Pań. i umywaniu nóg przez Chrys. Apost.
— Wielki Piątek. Passya według Jana św. w roz. 18 i 19.
— Niedz. Wielkanocną. U Marka św. w roz. 16. O zmartwychwstaniu Chrystusa Pana.
— Poniedziałek Wielk. U Łuk. św. w roz. 24. O 2 uczniach Chrystusa idących do Emaus.
— Niedz. Przewodnią. U Jana św. w roz. 20. O pokazaniu się Chrystusa uczniom.
— Niedz. 2 po Wiel. U Jana św. w roz. 10. O Chrystusie dobrym Pasterzu.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

Pełnia d. 7 o god. 8 min. 41 rano, wiatr, czasami śnieg.

Ostatnia kw. d. 14 o g. 11 min. 59 wieczór, ociepla się.

Nów d. 22 o g. 9 m. 44 wieczór, deszcz.

Pierwsza kw. d. 29 o g. 7 min. 42 wieczór, pogoda.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 4 Szabas hagudet, d. 7 i 8 Święta Wielkanocne, d 9 i 10 Chałhamoet czyli wolne święta, d. 11 Szabas Chałhamoet, d. 12 Czwarty dzień Chałhamoet wolne, d. 13 i 14 Ostatnie dni święta Wielkanocne, d. 18 Szabas, d. 22 i 23 Rozchodesz czyli 1 M-ca Jior, d. 25 Szabas.

MAJ.

Słońce wstępuje w znak BLIŹNIĄT dnia 20.

MAJ ma dni XXXI.		M A J.	MAJ.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katolic. w Cessar.
1 P.	Filipa i Jakóba Apos.	19 April. Joanna Pr.	19 Tymona Dyak.
2 S.	Anastazego i Zygmunta.	20 Feodora i Anastasia.	20 Agnieszki P.
3 N.	*3 po W.* Znal. św. Krzyża.	21 *N. Razsł.* Januaria.	21 *N. 3 po W.* Anzelma.
4 P.	Florjana M. i Moniki wd.	22 Feodora Pr.	22 Sotera i Kaja P. M.
5 W.	Piusa V. Papieża.	23 Heorhia i Alexan. M.	23 *Jerzego Męcz.*
6 S	Jana Apost. w Oleju.	24 Sawwy Stratiłata.	24 Wojciecha B. M.
7 C.	Domiceli P.	25 Marka Apost. Ewang.	25 Marka Ewang.
8 P.	**Stanisława Biskupa.**	26 Wasilia i Stefana M.	26 Kleta i Marcelina M.
9 S.	Grzegorza B.	27 Simeona S. M.	27 Teofila M.
10 N.	*4 po W.* Izydora. *N. P. Łas.*	28 *N. Samar.* Maksima.	28 *N. 4 po W.* Witalisa.
11 P.	Mamerta B.	29 S. 9 Mucz. Memnona.	29 Piotra M.
12 W.	Pankracego M.	30 Jakowa Apost	30 Katarzyny Senen. P.
13 S.	Serwacego B.	1 **Maj.** Jeremii Pr.	1 **Maj.** Filipa i Jakóba A
14 C.	Bonifacego M.	2 S. Afanasia W.	2 Atanazego B.
15 P.	Zofji z 3-ma Córkami.	3 Timofeja M. i Mawry.	3 Znalezienie św. Krzyża.
16 S.	Jana Nep. i Ubalda B.	4 Pełahii i Silwina M.	4 Florjana M. i Moniki.
17 N.	*5 po W.* Paschalisa Zak.	5 *N. Slep* Iriny Mucz.	5 *N. 5 po W.* Piusa P.
18 P.	† Feliksa B. i Eryka Kr.	6 P. Jowa Mnohostrad.	6 Jana w Oleju Ew.
19 W.	† Piotra Celestyna.	7 Znam. Kr. Akakia M.	7 Domicelli P.
20 S.	† Barnaba Seneńskiego.	8 Ap. Joanna Boh.	8 **Stanisława Bis.**
21 C.	**Wniebow. Pań.** Donata.	9 **Wos. Hosp.** Pieren.	9 **Wnieb. Pań.** Grzegorza
22 P.	Julji P. M.	10 Ap. Simeona Ziłota.	10 Antonina Arch.
23 S.	Dezyderjusza B.	11 Mefodia i Konstant.	11 Mamerta B.
24 N.	*6 po W.* Joanny wd.	12 *N Ś. Otec.* Epifania.	12 *N. 6 po W.* Pankrac.
25 P.	Grzegorza VII i Urbana P.	13 Aleksand. i Hlikierii.	13 Serwacego B.
26 W.	Filipa Nereusza.	14 Isidora i Maksima M.	14 Bonifacego M.
27 S.	Magdaleny de Pazzis, P.	15 Pachom. Wel. Car. D.	15 Zofji M.
28 C.	Germana B.	16 Feodora i Efrema Pr.	16 Jana Nepomucena M.
29 P.	Teodozyi M.	17 Andronika Ap.	17 Torpeta M.
30 S.	Feliksa P. i Ferdyn. Kr.	18 Feodora i Aleksandra.	18 Wenantego M.
31 N.	**Zesłanie S. D.** Petroneli P.	19 **N. Sos. S.** D. Patrikia	19 **Zesł. D. S.** Pudencjan.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Niedz. 3 po Wiel. U Jana św. w roz. 16. O odejściu Chrystusa Pana do Ojca.
— Ś. Stanisława. U Łuk. św. w roz. 14. O Chrystusie dobrym Pasterzu.
— Niedz. 4 po Wiel. U Jana św. w roz. 16. O przyczynie odejścia Chrystusa.
— Niedz. 5 po Wiel. U Jana św. w roz. 16. O skutkach prośby w Imie Jezusa.
— Wniebowstąpienie Pańskie. U Marka św. w roz. 16. O Wniebowstąpieniu Pańskiem.
— Niedz 6 po Wiel. U Jana św. w roz. 15. O przyjściu pociechy Ducha Ś.
— Zesłanie Ducha Świętego. U Jana św. w roz. 14. O Zesłaniu Ducha Świętego.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

Pełnia d. 6 o g. 8 min. 1 wieczór, deszcz i chłodno.
Ostatnia kw. d. 14 o god. 6 min. 39 wieczór, ociepla się.
Nów d. 22 o godz. 8 min. 0 rano, pogoda.
Pierwsza kw. d. 29 o g. 1 min. 6 rano, chłodno.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 2 i 9 Szabasy, d. 10 Lagboumer dzień radosny, d. 16 Szabas, d. 22 Rozchodesz czyli 1 M-ca Siwan, d. 23 Szabas, d. 27 i 28 Szuwyot święta uroczyste na pamiątkę odebrania 10 Bożego przykazania na górze Synay, d. 30 Szabas.

CZERWIEC.

Słońce wstępuje w znak RAKA dnia 21. Przesilenie dnia z nocą, początek lata.

CZERWIEC ma dni XXX.		JUNII.	CZERWIEC.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katolic. w Cessar.
1 P.	P. Swiąt. Fortunata M.	20 Maj. Alexia Metr.	20 Swiąt. Bernardyna.
2 W.	Blandyny P. M.	21 S. Konstan. i Eleny.	21 Walensa B.
3 S.	† Erazma B. i Klotyldy Kr.	22 Wasilisha M.	22 † Julji P. M.
4 C.	Opata B. i Saturniny P.	23 Michaiła Pr. i Ewfros.	23 Dezyderjusza B. M.
5 P.	† Bonifacego B. i Walerji.	24 Simeons Pr. i Nikity.	24 † Joanny wd.
6 S.	† Norberta B.	25 Obret. hł. Joanna	25 † Magdaleny P. de P.
7 N.	*S. Trójcy.* Roberta Opata.	26 *1 po Sw.* Karpa Ap.	26 *S. Trójcy.* Filipa Ner.
8 P.	Maximina i Medarda B.	27 Ferapenta *1 d. P. pos.*	27 Jana Pap.
6 W.	Prima i Felicjana M.	28 Nikity i Ihnatia Ros.	28 Germana B.
10 S.	Małgorzaty K. Sz. i Bogum.	29 Feodosii M. i Joan.	29 Teodozji M.
11 C.	Boże Ciało. Barnaby Ap.	30 Pr. Issaakia Dałmatska.	30 Boże Ciało. Feliksa.
12 P.	Onufrego Pustelnika.	31 Ermia Apost.	31 Petroneli P.
13 S.	Antoniego z Padwy.	1 Junii. Justinia M.	1 Czer. Panfilego i Fort.
14 N.	*2 po Sw.* Bazylego B.	2 *2 po Sw.* Nikifora P.	2 *2 po Sw.* Marcelina.
15 P.	Wita i Modesta M.	3 Łukiliana M.	3 Erazma B. M.
16 W.	Benona B. i Justyny P.	4 S. Mitrofana i Kons.	4 Alexandra i Kwiryna.
17 S.	Marcjana i Adolfa B.	5 Dorofeja S. M.	5 Bonifacego B. M.
18 C.	Marka i Marcelego M.	6 Wissarjona Pr. i Ilar.	6 Norberta B.
19 P.	Serw. i Protaz. M. *Serce Jez.*	7 Feodota S. M.	7 Roberta Opata.
20 S.	Sylwerjusza i Florentyny P.	8 Feodora Str. M.	8 Medarda B.
21 N.	*3 po Sw.* Aloizy Gonzagi.	9 *3 po Sw.* S Kiryłła.	9 Primusa i Felicjana.
22 P.	Paulina B.	10 Timofeja S. M.	10 Małgorzaty Kr.
23 W.	Agripiny P.	11 Warfołow Ap.	11 Barnaby Apost.
24 S.	*Narodzenie św. Jana.*	12 Pr. Pafnutia i Petra	12 Onufrego Pustelnika.
25 C.	Prospera B. i Febronji P.	13 Akiliny M. i Anton.	13 Antoniego z Padwy.
26 P.	Jana i Pawła M.	14 Eliseja Pr. i Mefodia.	14 Bazylego B.
27 S,	Władysława Kr. Węgier.	15 Amosa P. i Jony M.	15 Wita i Modesta M.
28 N.	*4 po Sw.* Iren. B. i Leona.	16 *4 po Sw.* Tichona.	16 *4 po Sw.* Benona B.
29 P.	Piotra i Pawła.	17 Manuiła M. i Izmaiła.	17 Adolfa B.
30 W.	Emilji i Lucyny P.	18 Leontia M.	18 Marka i Marcelina.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Poniedziałek świąteczny. U Jana św. w roz. 3. O rozmowie Chrystusa z Nikodemem.
— Niedz. Trójcy Ś-tej. U Mat. św. w roz. 28. O mocy danéj Chrystusowi.
— Boże Ciało. U Jana św. w roz. 6. O Ciele i Krwi Chrystusa.
— Niedz. 2 po Świąt. U Łuk. św. w roz. 14. O wezwaniu na wielką wieczerzę.
— Niedz. 3 po Świąt. U Łuk. św. w roz. 15. O zgubionéj owcy i groszu.
— Niedz. 4 po Świąt. U Łuk. św. w roz. 5. O obfitem Piotra połowie ryb.
— SS. Piotra i Pawła. U Mat. św. w roz. 10. O władzy danéj św. Piotrowi.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

Pełnia d. 5 o god. 8 min. 10 rano, pogoda.
Ostatnia kw. d. 13 o g. 11 min. 38 rano, deszcz.
Nów d. 20 o g. 4 min. 9 wieczór, pogoda.
Pierwsza kw. d. 27 o g. 7 min. 15 rano, wiatr z deszczem.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 6 i 13 Szabasy. d. 20 Rozchodesz i Szabas, d. 21 Rozchodesz czyli 1 M-ca Tamus, d. 27 Szabas.

LIPIEC.

Słońce wstępuje w znak LWA dnia 23.

LIPIEC ma dni XXXI.		JULII.	LIPIEC.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katolic. w Cessar.
1 S.	Teodoryka M. i Teobalda P.	19 Junii. Judy Apostoła.	19 Gerwazego i Protazego.
2 C.	*Nawiedz. N. M. P.* i Ottona.	20 Mefodia S. M.	20 Sylwerjusza Pap.
3 P.	Helidora i Anatoliusza B.	21 Juliana i Terentia B.	21 Aloizego Gonzagi.
4 S.	Józefa Kalasantego.	22 Ewsewia S. M.	22 Paulina B.
5 **N**.	*5 po Sw.* Filomony P.	23 *N. 5 po Sw.* Ahripiny.	23 *N. 3 po Sw.* Agrp.
6 P.	Izajasza Pr. i Domiceli P.	24 Rożd. św. Joanna Kres.	24 Narodz. św. Jana Chrz.
7 W.	Apolonii i Willibalda B.	25 Pr. M. Fewronii.	25 Prosfera B.
8 S.	Kiljana B. i Elżbiety wd.	26 Pr. Dawida.	26 Jana i Pawła M.
9 C.	Cyryla B. Anataz. P. i Zen.	27 Pr. Sampsona Stran.	27 Władysława Kr.
10 P.	7 Braci Męcz. i Amalii Ks.	28 Kira i Joanna Pr.	28 Leona II Pap. *Wigilja.*
11 S.	Sabina W. i Pelagji P.	29 **S. Petra i Pawła.**	29 **Piotra i Pawła.**
12 **N**.	*6 po Sw.* Jana Gwalb. Op.	30 *N. 6 po Sw.* Sobor 12 Ap.	30 *N. 4 po Sw.* Pawła.
13 P.	Małgorzaty P. M.	1 **Julii.** Kosmy i Dam.	1 **Lipiec.** Juljusza M.
14 W.	Bonawentury B.	2 Położ. Riz. wo Wła.	2 *Nawiedzenie N. M. P.*
15 S.	Rozesłanie Apostołów.	3 Jakinfa i Filipa M.	3 Heliodora B.
16 C.	*N. M. P. Skaplerznéj.*	4 Andreja S.	4 Józefa Kalasantego.
17 P.	Alexego i Berty P.	5 P. Afanasia i Serhia.	5 Agatona i Cyrylli M.
18 S.	Szymona z Lipn. i Kamila.	6 Pr. Sisoja Wiel.	6 Szafarza Pr.
19 **N**.	*7 po Sw.* Wincentego a P.	7 *N. 7 po Sw.* Fomy.	7 *N. 7 po Sw.* Klaud.
20 P.	Eliasza Pror. i Czesława.	8 Prokopia W. M.	8 Kiljana B.
21 W.	Praksydy P. i Daniela Pr.	9 Pankratia i Kiryłła.	9 Zenona M.
22 S.	Marji Magdaleny w Jer.	10 Pr. Antonia Piczer.	10 7 Braci M.
23 C.	Apolinara B.	11 Ewfemii M. i Olhi.	11 Sawina i Cyprjana M.
24 P.	Krystyny P.	12 Prokła M. i Iłaria P.	12 Jana Gwalberta Op.
25 S.	Jakóba Apostoła.	13 Sobor Arch. Hawriła.	13 Małgorzaty P.
26 **N**.	*8 po Sw.* Anny Mat. N. M. P.	14 *N. 8 po Sw.* Akiły.	14 *N. 8 po Sw.* Bonawent.
27 P.	Natalii P. i Pantaleona M.	15 S. Władimira Kniazia.	15 Henryka Kr. i Roz. A.
28 W.	Inocentego Pap.	16 Afinohena M.	16 *N. M. P. Skaplerznéj.*
29 S.	Marty i Serafiny P.	17 Mariny M. i Pr. Łaz.	17 Alexego W.
30 C.	Abdona i Senneny M.	18 Emiljana i Jukinfa.	18 Szymona z Lipny.
31 P.	Ignacego Lojoli W.	19 Makriny Pr. i Roman.	19 Wincentego à Paulo.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Niedz. 5 po Świąt. U Mat. św. w roz. 5. O sprawiedliwości i pojednaniu się z bratem.
— Niedz. 6 po Świąt. U Mat. św. w roz. 8. O nakarmieniu 4,000 ludzi.
— Niedz. 7 po Świąt. U Mat. św. w roz. 7. O fałszywych prorokach.
— Niedz. 8 po Świąt. U Łuk. św. w roz. 16. O niesprawiedliwym szafarzu.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

☺ Pełnia d. 4 o g. 10 m. 4 wieczór, deszcz zgrzmotem.
☾ Ostatnia kw. d. 13 o g. 2 m. 5 rano, deszcz przepaduje.
● Nów d. 19 o g. 11 m. 21 wieczór, pogoda stała.
☽ Pierwsza kw. d. 26 o g 3 m. 16 wieczór, przyjemne powietrze.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 4 Szabas, d. 7 Szywusor Betamus post oblężenia Jerozolimy, d. 11 i 18 Szabasy, d. 20 Rozchodesz czyli 1 M-ca Aw, rozpoczynają się 9 dni Mięsopustu, d. 25 Szabas Chazon, d. 28 Tyszebaw czyli Bosaki post na pamiątkę zburzenia Jerozolimy.

SIERPIEŃ.

Słońce wstępuje w znak PANNY dnia 23.

SIERPIEŃ ma dni XXXI.		A W G U S T.	SIERPIEŃ.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katolic. w Cessar.
1 S.	Piotra w Okowach.	20 **Julii.** Pror. Ilii	20 Eljasza Pror.
2 N.	*9 po Św. N. M. P. Anielskiéj.*	21 *N. 9 po Św.* Simeona.	21 *N. 9 po Św.* Praxed.
3 P.	Znalezienie św. Szczepana.	22 Św. Marji Mahdaleny.	22 Marji Magdaleny.
4 W.	Dominika W.	23 Trofima M. i Teofila.	23 Apolinarego B.
5 S.	*N. M. P. Śnieżnéj.*	24 Christiny i Borisa M.	24 Krystyny P.
6 C	*Przemienienia Pańskiego.*	25 Uspen. S. Anny	25 Jakóba Apos.
7 P.	Kajetana W.	26 Ermołaja Św. M.	26 Anny Matki N. M. P.
8 S.	Cyrjaka i Larga M.	27 Panteleimona W. M.	27 Pantaleona i Natalji.
9 N.	*10 po Św.* Romana M.	28 *N. 10 po Św* Proch.	28 *N. 10 po Św.* Wikt.
10 P.	Wawrzeńca M.	29 Kalinika i Feodoti M.	29 Marty P. i Olawa K.
11 W	Zuzanny i Dygny P.	30 Ap. Siły i S. Joanna.	30 Abdona i Senneny M.
12 S.	Klary P.	31 S. Ewdokima M. Julity.	31 Ignacego Lojoli.
13 C.	Hipolita i Kasjana M.	1 **Awg.** Pr. Kr. 1 pos.	1 **Sier.** Piotra Ap. w Okow.
14 P.	Euzebiusza Kapł. W.	2 Stefana S. M.	2 *N. M. P. Anielskiéj.*
15 S.	**Wniebowzięcie N. M. P.**	3 Pr. Isaakia i Antonia.	3 Znalezienie ś. Szczep.
16 N.	*11 po Św.* Rocha W.	4 *N. 11 po Św.* S. 7 Otrok.	4 *N. 11 po Św.* Domin.
17 P.	Anastazjusza B. i Mirona M.	5 Ewsihnia M.	5 *N. M. P. Śnieżnéj.*
18 W.	Agapita M.	6 **Preobrażenie Hosp.**	6 *Przemienienie Pańskie.*
19 S.	Rufina W. i Benigny P.	7 Dometia Pr. M.	7 Kajetana W.
20 C.	Bernarda Opata.	8 Św. Emiljana i Mirona.	8 Cyryaka M.
21 P.	Joanny Fremiot wd.	9 Matfija Ap. Antonia.	9 Romana żołn. M.
22 S.	Symforyna i Tymoteusza M.	10 Lawrentia M.	10 Wawrzyńca M.
23 N.	*12 po Św* Filipa Ben. W.	11 *N. 12 po Św.* Feod.	11 *N. 12 po Św.* Tybur.
24 P.	Bartłomieja Apos.	12 Fotia i Pamfila M.	12 Klary P.
25 W.	Ludwika Kr.	13 Maksima Pr.	13 Hipolita i Heleny M.
26 S.	Zefiryna Pap. M.	14 Micheja Pr. kon. Pos.	14 Euzebjusza K. *Wig.*
27 C.	Cezarjusza B. i Kazimierza.	15 **Uspie. Pr. Bohorod.**	15 **Wniebowz. N. M. P.**
28 P.	Augustyna B. Dok. Koś.	16 Ňerukotwor Obr.	16 Jacka i Rocha.
29 S.	Ścięcie św. Jana Chrzciciela.	17 Mirona i Filipa M.	17 Mirona M.
30 N.	*13 po Św* Róży P.	18 *N. 13 po Św.* Flora.	18 *N. 13 po Św.* Agapit.
31 P.	Rajmunda W. i Rufiny P.	19 Andreja Stratiłat M.	19 Benigny P.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Niedz. 9 po Święt. U Łuk. św. w roz. 19. O zburzeniu Jerozolimy.
— Niedz. 10 po Święt. U Łuk. św. w roz. 18. O Faryzeuszu i Celniku.
— Wniebowz. N. M. P. U Łuk św w roz. 11. O błogosławieniu słuchających słowa Bożego.
— Niedz. 11 po Święt. U Mar. św. w roz. 7. O uzdrowieniu głuchoniemego.
— Niedz. 12 po Święt. U Łuk. św. w roz. 10. O zranionym i Samarytanie.
— Niedz. 13 po Święt. U Łuk. św. w roz. 17. O wyzdrowieniu 10 trędowatych

ODMIANY KSIĘŻYCA.

🌕 Pełnia dnia 3 o godzinie 1 minut 16 wieczór, dnie ciepłe.

☾ Ostatnia kwadra d. 11 o godzinie 1 minut 53 wieczór, grzmoty i deszcz.

🌑 Nów dnia 18 o godzinie 6 minut 36 wieczór, pochmurno.

☽ Pierwsza kwadra d. 25 o godzinie 2 m. 11 wieczór, grzmoty z deszczem.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 1 Szabas Nachmi, d. 3 Chamyszusor Beaw, dzień radosny. d. 8 i 15 Szabasy, d 18 Rozchodesz, d. 19 Rozchodesz czyli 1 M-ca Elud, d. 22 i 29 Szabasy.

WRZESIEŃ.

Słońce wstępuje w znak WAGI dnia 22. Porównanie dnia z nocą. Początek Jesieni.

WRZESIEŃ ma dni XXX.		SENTIABR.	WRZESIEŃ.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym.-Katolic. w Cessar.
1 W.	Idziego Opata.	20 Awg. Samuiła P.	20 Bernarda Op. i Sam.
2 S.	Stefana Kr. Węgierskiego.	21 Fadeja Apos.	21 Joanny Fremiot wd.
3 C.	Izabelli Kr. i Serafiiny P.	22 Agafonika M. i Afan.	22 Symforjana M.
4 P.	Rozalji Panormit P.	23 Irineja S. M.	23 Zacheusza B. i Filipa.
5 S.	Justiniana B. i Wawrz. M.	24 Ewticha S. M.	24 Bartłomieja Apos.
6 **N.**	*14 po Św.* Zacharjasza Pr.	25 *N. 14 po Św.* Warfołom.	25 *N. 14 po Św.* Ludw.
7 P.	Reginy P. M.	26 Adrjana M. i Natalji.	26 Zefiryna Pap. M.
8 **W.**	**Narodzenie N. M. P.**	27 Pimena Pr. i S. Osii.	27 Cezarego B.
9 S.	Adrjana i Gorgonjusza MM.	28 Moiseja P. i Murina.	28 Augustyna B.
10 C.	Mikołaja z Tolentyna W.	29 **Usiek. Hł Joan Kr.**	29 Scięcie ś. Jana Chrz.
11 P.	Emiljana B. i Prota M.	30 Alexandra News.	30 Felixa M. i Róży P.
12 S.	Walerjana i Salezego MM.	31 Położ. Pojasa Bohor.	31 Rajmunda Kord.
13 **N.**	*15 po Św.* Maurylju. *Im. M.*	1 **Sentiabr.** *N. 15 po Św.*	1 **Wrzesnia.** *N. 15 po Św.*
14 P.	*Podwyższenie św. Krzyża.*	2 S. Joanna. [Simeona.	2 Stefana K. [Idziego.
15 W.	Nikodema Kap.	3 Anfima S. M.	3 Eufrozyny i Izabelli P.
16 S.	† Cyprjana i Eufemji M.	4 Wawiły S. M.	4 Rozalji P.
17 C.	Justyna M. i 5 ran. S. Fran.	5 Zacharji Pr. i Elisaw.	5 Wawrzyńca Justin.
18 P.	† Józefa z Kopertynu.	6 Wosp. Cz. Ar. Mich.	6 Zacharjasza Pr.
19 S.	† Janurjusza B. M.	7 Sożonta M. i Joan.	7 Reginy P. *Wigilja.*
20 **N.**	*16 po Św.* Eustachjusza M.	8 *N. 16 po Św.* **Roż. P. B.**	8 *N. 16 po Św.* **Nar. N. M. P.**
21 P.	Mateusza Ewang. i Apost.	9 Joakima i Anny.	9 Gorgonjusza M.
22 W.	Maurycego M.	10 Minodory M.	10 Mikołaja i Pulcherji.
23 S.	Tekli P. M.	11 Feodory P. i Dimitria.	11 Prota i Jacka MM.
24 C.	*N. M. P. od wyk. niew.* i Ger.	12 Awtonoma S. M.	12 Gwidona.
25 P.	Kleofasa i Aurelji.	13 Konilja Sotnika.	13 Maureljusza B.
26 S.	Cyprjana M.	14 **Woz. Czes. Kresta.**	14 *Podwyższenie ś. Krzyż.*
27 **N.**	*17 po Św.* Kosmy i Djam.	15 *N. 17 po Św.* Nikity.	15 *N. 17 po Św.* Nikod.
28 P.	Wacława Kr. Czeskiego	16 Ewfimii i Ludmiły M.	16 Eufemji P. M.
29 W.	*Michała Archanioła.*	17 Sofii i Wiery, M.	17 Justyna M.
30 S.	Heronima Dokt. Kościoła	18 Ewmenia i Ariadny.	18 † Tomasza B.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Niedz. 14 po Swiąt. U Mat. św. w roz. 6. O służeniu Bogu i mamonie.
— Narodzenie N. M. P. U Mat. św. roz. 1. Księgi rodzaju Jezusa Chrystusa.
— Niedz 15 po Swiąt. U Łuk św. w roz. 7. O wskrzeszeniu syna wdowy.
— Niedz. 16 po Swiąt. U Łuk. św. w roz. 14. O uzdrowieniu opuchłego.
— Niedz. 17 po Swiąt. U Mat. św. w roz. 22. O Miłości Boga i bliźniego.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

🌕 Pełnia dnia 2 o godzinie 5 minut 22 rano, powietrze łagodne.
☾ Ostatnia kwadra d. 9 o godzinie 11 minut 28 wieczór, stronami deszcz.
🌑 Nów dnia 16 ogodzinie 2 minut 44 wieczór, słoty.
☽ Pierwsza kwadra dnia 23 o godzinie 4 minut 46 wieczór, wiatr i deszcz.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 5 i 12 Szabasy, d. 13 zaczynają się Roraty, trwają do dnia Sądnego, d. 17 święta Trąbki uroczyste czyli Nowy rok 5629, d. 18 drugi dzień święta Trąbki także uroczyste, d. 19 Szabas, d. 20 Post Gdalia, d. 26 Jumkipur Post i święta uroczyste czyli sądny dzień i Szabas.

PAŹDZIERNIK.

Słońce wstępuje w znak NIEDŹWIADKA dnia 23.

PAŹDZIERNIK ma dni XXXI.		OKTIABR.	PAŹDZIERNIK.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym. Katolic. w Cessar.
1 C.	Remigjusza B.	19 Sen. Trofima S. M.	19 Januarjusza B. M.
2 P.	Aniołów Stróżów.	20 Ewstafia M. i Michaił.	20 † Eustachjusza M.
3 S.	Kandyda M. i Ludomiła.	21 Kondrata Apos.	21 † Mateusza Apos.
4 N.	*18 po Św. N M. P. Różan.*	22 *N. 18 po Św* Foki.	22 *N. 18 po Św.* Maur.
5 P.	Placyda i Flawjanny P. M.	23 Zacz. S. Joanna Krest.	23 Tekli P. M.
6 W.	Brunona W.	24 Fekły i Nikandra Pr.	24 Gerarda B. M.
7 S.	Justyny P. M.	25 Ewfrosinji Pr.	25 Kleofasa i Aurelji.
8 C.	Brygidy Wdowy	26 *Prestawle. S. Joanna Boh.*	26 Cyprjana M.
9 P.	Dyonizego B. M.	27 Kalistrata M. i Saw.	27 Przen. ciała św. Stan.
10 S.	Franciszka Borgjasza W.	28 Charitona Pr.	28 Wacława Kr. M.
11 N.	*19 po Św.* Placydy P.	29 *N. 19 po Św.* Kiriak.	29 *N. 19 po Św.* Micha.
12 P.	Maxymiljana B.	30 Hrihoria S. M.	30 Hieronima D. K.
13 W.	Edwarda Kr.	1 **Okt. Pokr. Pr. Boh.**	1 **Paź.** Remigjusza B. W.
14 S.	Kalixta Pap. M.	2 Kirjana S. M. i And.	2 Aniołów Stróżów.
15 C.	Jadwigi wd. i Teresy P.	3 Dionizija S. M.	3 Kandyda M.
16 P.	Florentyna B.	4 Jerofeja S. M.	4 Franciszka Seraf. W.
17 S.	Wiktora B. i Łucyi M.	5 Charitiny M. i Petra.	5 Placyda i Wiktoryna.
18 N.	*20 po Św.* Łukasza Ewan.	6 *N. 20 po Św.* Fomy.	6 *N. 20 po Św.* Brun.
19 P.	Piotra z Alkantu W.	7 Sierhija M. i Wakcha.	7 Marka P. W.
20 W.	Ireny P.	8 Pełahji Pr. i Faisii.	8 Brygidy wd.
21 S.	Urszuli P.	9 Jakowa Apos.	9 Dyonizego Areop. M.
22 C.	Korduli P. M. i Alfonsa B.	10 Ewłampia M. i Teofił.	10 Franciszka Borg. W.
23 P.	Jana Kapistrana.	11 Filippa Apos.	11 Placydy P.
24 S.	Rafała Archanioła.	12 Andronika M.	12 Maxymiljana M.
25 N.	*21 po Św.* Kryspa i Krysp.	13 *N. 21 po Św.* Karpa	13 *N. 21 po Św.* Edw.
26 P.	Ewarysta Pap. M.	14 Nazarija M.	14 Kalixta Pap. M.
27 W.	Sabiny M.	15 Ewfiimia i Łukas. Pr.	15 Teresy P.
28 S.	Szymona Judy i Tadeusza.	16 Łonhina M.	16 Florentyna B. W.
29 C.	Narcyza B. i Euzebji P.	17 Pr. Osii i Andreja M.	17 Jadwigi wdowy.
30 P.	Zenobiusza B M.	18 Łuki Apost. i Ewang.	18 Łukasza Ewang.
31 S.	Wolfganga B.	19 Pr. Joanna.	19 Piotra z Alkant. W

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Niedz. 18 po Swiąt. U Mat. św. w roz. 9. O uzdrowieniu paralityka.
— Niedz. 19 po Swiąt. U Mat. św. w roz. 22. O wezwaniu na gody weselne.
— Niedz. 20 po Swiąt. U Jana św. w roz. 4. O chorym synu królewskim.
— Niedz. 21 po Swiąt U Mat. św. w roz. 18. O dłużniku i złośliwym słudze.

ODMIANY KIĘŻYCA.

🌕 Pełnia dnia 1 o godzinie 9 minut 22 wieczór, wypogadza się.
🌗 Ostatnia kwadra d. 9 o godzinie 7 minut 38 rano, chmurzy się.
🌑 Nów dnia 16 o godzinie 0 minut 26 rano, powietrze oziębia się.
🌓 Pierwsza kwadra d. 23 o godzinie 11 minut 7 rano. chłodno i deszcz.
🌕 Pełnia dnia 31 o godzinie 0 minut 30 rano, chłodno.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 1 i 2 święta Kuczki Palma (Sukot), d. 3 Szabas Chałhamoet, d. 4, 5 i 6 wolne święta Chałhamoet, d. 7 Hoszuno rabu Palma, d. 8 i 9 ostatnie dni święta Kuczki uroczyste. d. 10 Szabas, d. 16 Rozchodesz, d. 17 Rozchodesz czyli 1 M-ca Marcheswon i Szabas, d. 24 i 31 Szabasy.

LISTOPAD.

Słońce wstępuje w znak STRZELCA dnia 22.

LISTOPAD ma dni XXX.		NOJABR.	LISTOPAD.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko-Katolickiego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym-Katolic. w Cessar.
1 N.	*22 po Św.* **Wszyst. Św.**	20 **Okt.** *N. 22 po Św.* Ar-	20 *N. 22 po Św.* Maxyma.
2 P.	*Dzień Zaduszny.* Wiktor.	21 Iłariona. [temija.	21 Urszuli z Towarzysz.
3 W.	Huberta B i Wenefridy P.	22 **Kaz. Boż. Materi.**	22 Brunona B. M.
4 S.	Karola Boromeusza W.	23 Jakowa Ap. i Ihnatia.	23 Jana Kapistrana W.
5 C.	Emeryka Kr. i Zachar.	24 Aurefy M.	24 Rafała Archanioła.
6 P.	Leonarda Wyz.	25 Markiana i Anast. M.	25 Kryspina i Krysp. M.
7 S.	Wilibrarda B. i Engielb. M.	26 Dimitra W. M.	26 Ewarysta Pap M.
8 N.	*23 po Św.* Gotfryda. *Opieki*	27 *N. 23 po Św.* Nestora	27 *N 23 po Św.* Frum.
9 P.	Teodora M. [*N. M. P.*	28 Terentia i Neofiły M.	28 Szymona Judy Apos.
10 W.	Andrzeja z Awelinu	29 Anastazji Pr. M.	29 Narcyza B W.
11 S.	Marcina Biskupa.	30 Zinowia i Anast. M.	30 Marcella M.
12 C	5 Braci Polaków MM.	31 Stachija Apos.	31 Lucylli P. *Wigilja.*
13 P.	Dydaka W.	1 **Noj.** Kosmy i Dam.	1 **List. Wszyst. Swięt.**
14 S.	Serapiona i Klementyny.	2 Ełpidifora Pr.	2 *Dzień Zaduszny.*
15 N.	*24 po Św.* Leopolda Wyz.	3 *N. 24 po Św.* Jozifa.	3 *N. 24 po Św* Teofila.
16 P.	Edmunda B. i Stanisława.	4 Joannika P.	4 Karola Borem. B. W.
17 W.	Salomei P.	5 Hałaktiona M.	5 Emeryka Króla.
18 S.	Maxyma B.	6 S. Pawła Isp.	6 Leonarda W.
19 C.	Elżbiety Kr. Węgier. wd.	7 Antonina M.	7 Herkulana M.
20 P.	Felixa Walezjusza.	8 **Sob. S. A. Michaiła.**	8 Koronatów MM.
21 S.	*Ofiarowanie N. M. P.*	9 Onisifora i Porfiria M.	9 Teodora żołn. M.
22 N.	*25 po Św.* Cecylji P. M.	10 *N. 25 po Św* Erasta.	10 *N. 25 po Św.* Andrzeja.
23 P.	Klemensa Pap. M	11 Miny i Wiktora MM.	11 Marcina B. W.
24 W.	Jana od Krzyża W.	12 S. Joanna Miłostiw.	12 Marcina Pap. M.
25 S.	Katarzyny P. M.	13 S. Joanna Złotous.	13 Dydaka W.
26 C.	Piotra Aleksand. B. M.	14 Filipa Apos.	14 Serapiona M.
27 P.	Barlaama i Józefata Pus.	15 Huria M. 1 deń post.	15 Gertrudy P. i Leopol.
28 S.	Mansweta B. i Rufa M.	16 Matfeja Ap. Ewan.	16 Stanisława Kostki W.
29 N.	*1 Adwentu.* Saturnina M.	17 *N. 26 po Św.* Hrihorija	17 *N. 26 po Św.* Grzegor.
30 P.	Andrzeja Apost	18 Płatona i Romana M.	18 Eupsycheusza Ryc.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Wszystkich Św. U Mat. św. w roz. 5. O tych, którzy są błogosławieni.
— Dzień Zaduszny. U Jana św. w roz. 5. O wskrzeszeniu umarłych.
— Niedz 23 po Świąt. U Mat. św. w roz. 9. O wskrzeszeniu córki Księcia.
— Niedz. 24 po Świąt. U Mat. św. w roz. 8. O Jezusie i uczniach na morzu.
— Niedz. 25 po Świąt. U Mat. św. w roz 13. O konkolu i pszenicy.
— Niedz. 1 Adwentu. U Łuk. św. w roz 21. O znakach na niebie i ziemi.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

☾ Ostatnia kwadra dnia 7 o godzinie 3 m. 11 w., czasami deszcz i wiatr ostry.

● Nów dnia 14 o godzinie 0 minut 20 wieczór, powietrze mgliste.

☽ Pierwsza kwadra d. 22 o godzinie 8 minut 11 rano, nastaje czas mroźny.

○ Pełnia dnia 30 o godzinie 2 minut 25 rano, deszcz z śniegiem.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 7 i 14 Szabasy, d. 15 Rozchodesz czyli 1 M-ca Kislew, d. 21 i 22 Szabasy.

GRUDZIEŃ.

Słońce wstępuje w znak KOZIOROŻCA dnia 21. Przesilenie dnia z nocą. Początek zimy.

GRUDZIEŃ ma dni XXXI.		DEKABR.	GRUDZIEŃ.
Dni	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzymsko - Katolickiego.	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Prawosławnego	ŚWIĘTA KOŚCIOŁA Rzym -Katolic. w Cessar.
1 W.	Eligjusza B.	19 **Nojabr.** Warłaama P.	19 Elżbiety Wdowy.
2 S.	Bibianny P. M.	20 Pr. Hrihoria Dekap.	20 Feliksa Walez. Wyz.
3 C.	Franciszka Xawerego W.	21 **W. Ch. Pr. Pohor.**	21 *Ofiarowanie N. M. P.*
4 P.	Barbary P. M.	22 Filimona Ap. i Mich.	22 Cecylji P. M.
5 S.	Sabby Ap. i Piotra Chr.	23 S. Alexandra New.	23 Klemensa Pap. M.
6 **N.**	*2 Adwentu.* Mikołaja B. M.	24 *N. 27 po Św.* Ekate.	24 *N. 20 po Św.* Jana.
7 P.	Ambrożego B. Dok. Kośc.	25 Klimenta M. i Petra.	25 Katarzyny P.
8 **W.**	**Niepokalane Pocz.N.M.P.**	26 Heorhia W. M.	26 Piotra B. W.
9 S.	Leokadji P. M. Walerji P.	27 Jakowa M. i Romana.	27 Fokunda W.
10 C.	*N. M. P. Loretańskiéj*	28 Stefana i Wasilja M.	28 Rufina i Grzegorza P.
11 P.	Damazego Pap. W.	29 Paramona M.	29 Saturnina B. M.
12 S.	Syneusza i Alexandra MM.	30 Andreja Apos.	30 Andrzeja Ap.
13 **N.**	*3 Adw.* Łucji P. M. i Otylji P.	1 **Dek.** *N. 28 po S.* Nauma.	1 **Grud.** *N. 1 Ad.* Elig. B.
14 P.	Spirydjona B. W.	2 Awakuma P.	2 Piotra Chryz. B. W.
15 W.	Ireneusza M.	3 Sofonii Pr. i Sawwy.	3 Franciszka Ksaw. W.
16 S.	† Euzebiusza B M. i Adel.	4 Warwary W. M.	4 Barbary P. M.
17 C.	Łazarza Biskupa.	5 Sawwy Oswiasz Pr.	5 Sabby Op. W.
18 P.	† Gracjana B.	6 **Nikołaja Czud.**	6 Mikołaja B. W.
19 S.	† Faustyny wd.	7 P. Amwrosia.	7 Ambrożego B. *Wigilja.*
20 **N.**	*4 Adw.* Teofila M.	8 *N. 29 po Św.* Patapija	8 *N. 2 Ad.* **Niep. Pocz.**
21 P.	Tomasza Apostoła.	9 Zaczat. S. Anny.	9 Leokadji. [**N. M. P.**
22 W.	Zenona i Flawiana M.M.	10 Miny Ermohena M.	10 *N. M. P. Loretańskiéj.*
23 S.	Wiktorji P. M.	11 Daniła P. i Łuki.	11 Damazego Pap. W.
24 C.	† *Wigilja.* Adama i Ewy.	12 S. Spiridona Trimifi.	12 Spirydjona B.
25 **P.**	**Narodz. Chryst. Pana.**	13 Ewstratia Aw. M.	13 Łucji P. M.
26 **S.**	**Szczepana M.**	14 Firsa M. i Lewkia.	14 Nikazego B. M.
27 **N.**	**Po Boż. N.** Jana Ewang.	15 *N. Praet.* Elewferia.	15 *N. 3 Ad.* Walerjusza.
28 P.	Młodzianków.	16 Ahheja Pr.	16 Adelajdy P.
29 W.	Tomasza Kantuarji B.	17 Daniła Pr.	17 Łazarza B. i Olimpji.
30 S.	Eugenjusza B. W. i Dawida.	18 Sewastiana M.	18 Wiktoryna M.
31 C.	Sylwestra Papieża	19 Wonifatia M.	19 Nemezjusza M.

Ewangelie na Święta i Niedziele.

Na Niedz. 2 Adw. U Mat. św. w roz. 11. O poselstwie Jana do Chrystusa.
— Niep. Pocz. N. M. P. U Mat. św. w roz 1. Księgi rodzaju Jezusa Chrystusa.
— Niedz. 3 Adw. U Jana św. w roz. 1. O poselstwie żydów do Jana.
— Niedz. 4 Adw. U Łuk. św. w roz. 3. O Janie opowiadającym chrzest.
— Narodzenie Chrystusa Pana U Łuk. św. w roz. 2. O narodzeniu Chrystusa Pana.
— Św. Szczepana 1 Męcz. U Mat. św. w roz. 23. O posłaniu proroków.
— Niedz. po N. Chry. P. U Łuk. św. w roz. 2. O proroctwie Symeona i Anny stwierdzającym prawdziwe przyjście Messjasza i Jana Ewangelisty. U Jana św. w roz. 21. O ulubionym od Chrystusa uczniu.
— Młodzianków U Mat. św. w roz. 2. O ucieczce do Egiptu.

ODMIANY KSIĘŻYCA.

☾ Ostatnia kwadra d. 6 o godzinie 10 minut 58 wieczór. mróź i śnieg.
🌑 Nów dnia 14 o godzinie 2 minut 58 rano, mroźne powietrze.
☽ Pierwsza kwadra d. 22 o godzinie 5 minut 52 rano, mroźne powietrze.
🌕 Pełnia dnia 29 o godzinie 3 minut 12 wieczór, śnieg z deszczem.

ŚWIĘTA ŻYDOWSKIE.

Dnia 5 Szabas, d. 9 rozpoczynają się Gody czyli Chanucha, trwają dni 8 na pamiątkę zwycięztwa Machabeuszów, d. 12 Szabas Chanucha, d. 14 Rozchodesz, d. 15 Rozchodesz czyli 1 M-ca Tewas, d. 19 Szabas, d. 24 Post Asuro Betaywas na pamiątkę zburzenia Jeroz., d. 26 Szabas.

DNI GALOWE W CESARSTWIE RUSKIEM I KRÓLESTWIE POLSKIEM.

Które należy obchodzić przez nabożeństwo i uwolnienie uczniów od lekcji.

Styczeń.

Dnia 13 (1) Nowy rok Ruski, oraz Rocz. urodz. J. C. W. W. X. *Aleksieja Alexandrowicza*, jak i urodziny J. C. W. W. X. *Heleny Pawłówny*.

Marzec.

Dnia 3 (19) Pamiątka wstąpienia na tron Jego Cesar. Król. Mości N. ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 10 (26) Rocz. urodzin J. C. K. M. X. ALEXANDRA ALEXANDROWICZA Nast. Tronu.

Kwiecień.

Dnia 29 (17) Rocznica urodzin Jego Ces. Kr. Mości ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA Cesarza wszech Rossji Króla Polskiego i J. C. W. W. X. *Mikołaja Michałowicza*.

Sierpień.

Dnia 3 (22 Lipca) Imieniny Jej Cesar. Król. Mości N. MARYI ALEXANDRÓWNEJ i J. C. W. W. X. *Marji Feodorownéj*, tudzież J. C. W. W. X. *Marji Alexandrownéj* córki Ich Ces. Król. Mości, tudzież J. C. W. W. X. *Marji Mikołajewnéj* Wdowy po J. C. W. W. X. *Maxymiljanie Leuchtenbergskim*.

Dnia 8 (27 Lipca) Rocz. urodz. Jej Ces. Kr. Mości N. MARYI ALEXANDRÓWNEJ, tudzież rocz. urod. i imieniny J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* starszego i imieniny J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza* młodszego.

Wrzesień.

Dnia 7 (26 Sierpnia) Rocz. koronacji Jego Ces. Król. Mości N. ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA i Jéj Cesar. Król. Mości N. MARYI ALEXANDRÓWNEJ.

Dnia 11 (30 Sierpnia) Imieniny Jego Cesar. Kr. Mości N. ALEXANDRA II MIKOŁAJEWICZA i J. C. W. W. X. *Alexandra Alexandrowicza* Następcy Tronu, oraz rocz. urod. J. C. W. W. X. *Olgi Mikołajewnéj* małżonki J. K. M. króla Wirtembergskiego i święto orderu Ś. Alexandra Newskiego.

Listopad.

Dnia 26 (14) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Marji Feodorownéj*.

Następujące należy obchodzić tylko przez nabożeństwo.

Styczeń.

Dnia 3 (22) Imieniny J. C. W. W. X. *Anastazji Michałównéj*.

Dnia 10 (29) Rocznica urodzin J. K. W. W. X. *Piotra Mikołajewicza*.

Luty.

Dnia 15 (3) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Mikołaja Konstantynowicza*, oraz święto orderu św. Anny.

Dnia 16 (4) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Wiary Konstantynownéj*.

Kwiecień.

Dnia 13 (1) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Aleksandra Michałowicza*.

Dnia 16 (4) Pamiątka szczęśliwego uratowania J. C. K. M. Cesarza ALEXANDRA MIKOŁAJEWICZA.

Dnia 22 (10) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza*.

Maj.

Dnia 5 (23 Kwietnia) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Alexandry Józefownéj* Małżonki J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza*, oraz J. C. W. W. X. *Alexandry Petrównéj* Małżonki J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza*.

Dnia 11 (29 Kwietnia) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Sergiusza Alexandrowicza*.

Czerwiec.

Dnia 1 (20 Maja) Imieniny J. C. W. W. X. *Aleksieja Alexandrowicza*.

Dnia 2 (21 Maja) Imieniny J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza* J. C. W. W. X. *Konstantego Konstantynowicza* i J. C. W. W. X. *Heleny Pawłownéj*, oraz rocznica urodzin *Alexandry Petrównéj* Małżonki J. C. W. W. X. *Mikołaja Mikołajewicza*.

Dnia 13 (1) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza*.

Lipiec.

Dnia 8 (26 Czerwca) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Alexandry Józefownéj* Małżonki J. C. W. W. X. *Konstantego Mikołajewicza*.

Dnia 11 (29 Czerwca) Imieniny J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i *Piotra Mikołajewicza*.

Dnia 13 (1) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Wacława Konstantynowicza*.

Dnia 17 (5) Imieniny J. C. W. W. X. *Sergiusza Alexandrowicza*.

Dnia 23 (11) Imieniny J. C. W. W. X. *Olgi Mikołajewnéj* Małżonki J. K. M. Króla Wirtembergskiego, J. C. W. W. X. *Olgi Konstantynownéj* Małżonki J. K. M. Króla Helenów i J. C W. W. X. *Olgi Feodorownéj* Małżonki J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza*.

Dnia 24 (15) Imieniny J. C. W. W. X. *Włodzimierza Alexandrowicza*.

Dnia 27 (16) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Anastazji Michałownéj*.

Sierpień.

Dnia 18 (6) Rocz. urod. J. C. W. W. X. *Marji Mikołajewnéj* wdowy po J. C. W. W. X. *Maxymiljanie Leuchtenbergskim*.

Dnia 22 (10) Rocz. urod. J C. W. W. X. *Konstantego Konstantynowicza*.

Dnia 23 (11) Rocz. urod. J. C. W. W. X. *Jerzego Michałowicza*.

Dnia 28 (16) Rocz. urod. J. C. W W. X. *Katarzyny Michałownéj*.

Wrzesień.

Dnia 3 (22 Sierpnia) Rocz. urod. J. C. W. W. X. *Olgi Konstantynownéj* Małżonki J. K. M. Króla Helenów.

Dnia 20 (8) Rocz. urod. J. C. W. W. X. *Olgi Feodorownéj*.

Dnia 21 (9) Rocz. urod. J. C. W. W. X. *Konstantyna Mikołajewicza*.

Dnia 29 (17) Imieniny J. C. W W. X. *Wiary Konstantynownéj.*

Październik.

Dnia 3 (21 Września) Rocz. urod. J. C. W. W. X. *Pawła Alexandrowicza* i Imieniny J. C. W. W. X. *Dymitra Konstantynowicza.*

Dnia 4 (22 Września) święto orderu św. Równo Apostolskiego X. Włodzimierza.

Dnia 10 (28 Września) Imieniny J. C. W. W. X. *Wacława Konstantynowicza.*

Dnia 16 (4) Rocznica urodzin J. C. W. W. X. *Michała Michałowicza.*

Dnia 17 (5) Rocz. urod. J. C. W. W. X *Marji Alexandrownéj* córki Ich Cesar. Król. Mości.

Listopad.

Dnia 18 (6) Rocz. urod. J. C. W. W X. *Mikołaja Mikołajewicza* młodszego.

Dnia 20 (8) Imieniny J. C. W. W. X. *Michała Mikołajewicza* i J. C. W. W. X. *Michała Michałowicza,* tudzież święto wszystkich Cesarsko Rossyjskich Orderów.

Grudzień.

Dnia 6 (24 Listopada) Imieniny J.C. W. W. X. *Katarzyny Michałownéj* i święto orderu Ś. Katarzyny W. Męcz.

Dnia 8 (26 Listopada) Święto orderu Ś. Jerzego W. Męcz. i Imieniny J. C. W. W. X. *Jerzego Michałowicza.*

Dnia 12 (30 Listopada) Święto orderu Św. Andrzeja Apostoła.

Dnia 18 (6) Imieniny J. C. W. W. X. *Mikołaja Konstantynowicza* i J. C. W. W. *Mikołaja Michałowicza.*

Wykaz alfabetyczny Świętych i Świąt na rok 1868

Abdona Męczennika 30 lipca.
Adama 24 grudnia.
Adelajdy 10 grudnia.
Adolfa Biskupa 17 Czerwca.
Adrjana Męczennika 9 września.
Agapita Męczennika 18 sierpnia.
Agatona Papieża 10 stycznia.
Agaty Panny Męczenniczki 5 lutego.
Agnieszki Panny Męczenniczki 21 stycznia.
Agrypiny 23 czerwca.
Albina Biskupa 1 marca.
Albiny Panny 16 grudnia.
Alexandra Męczennika w Rzymie 26 lutego.
Alexandra Papieża 3 maja.
Alexandra Męczennika w Alex 12 grudnia.
Aleksego Wyznawcy 17 lipca.
Alfonsa 22 października.
Alfreda 3 lipca.
Alodji P. M. 22 października.
Aloizego Gonzagi 21 czerwca.
Amelji Księżnej 10 lipca.
Ambrożego Biskupa 7 grudnia.
Amalji Panny 2 marca.
Anastazego B. W. 2 maja.
Anastazego Męczennika 22 stycznia.
Anastazego Papieża 27 lutego.
Anastazego Wyznawcy 29 marca.
Anastazji Panny 26 lutego.
Anastazji Rzymianki 26 października.
Anatolji Męczenniczki 9 lipca.
Anatoljusza Biskupa 3 lipca.
Andrzeja Apostoła 30 listopada.
Andrzeja Polaka Pustelnika 6 maja.
Andrzeja z Krety 7 października.
Angeli 30 marca.
Anny Matki N. Marji Panny 26 lipca.
Aniółów Stróżów 2 października.
Ansgarego Biskupa 4 lutego.
Antoniego Opata 17 stycznia.
Antoniego Padewskiego 13 czerwca.
Antonina Arcybiskupa 10 maja.
Antoniny 16 grudnia.
Anzelma 23 kwietnia.
Apolinarego Biskupa 23 lipca.
Apolonji Panny Męczenniczki 9 lutego.
Apolonjusza Męczennika 18 kwietnia.
Arkadjusza Męczennika 12 stycznia.
Arsenjusza Biskupa 19 lipca.
Artura Biskupa 6 października.
Augusta Wyznawcy 3 sierpnia.
Augustyna Biskupa 28 sierpnia.
Aurelji Panny 25 września.
Awita Męczennika 12 stycznia.
Balbiny Panny 31 marca.
Barlaama 27 listopada.
Barbary Panny 4 grudnia.
Barnaby Apostoła 11 czerwca.
Bartłomieja Apostoła 14 sierpnia.
Bazylego Biskupa 14 czerwca.
Beaty Panny 8 marca.
Bedy Kapłana 27 maja.
Belina Biskupa i Wyz. 26 listopada.
Benedykta Opata 21 marca.
Benigny Panny 19 sierpnia.
Benona Biskupa 16 czerwca.
Bernarda Opata 20 sierpnia.
Bernarda Seneńskiego 30 maja.
Bibianny Panny 2 grudnia.
Błażeja Biskupa 3 lutego.
Bogumiła 10 czerwca
Bonawentury Kardynała 14 lipca.
Bonifacego Męczennika 14 maja.
Bonifacego B. Forentyńskiego 30 maja.
Bonifacego Biskupa 5 czerwca.
Bony Panny 24 kwietnia.
BOŻE CIAŁO 11 czerwca.
Bronisławy 18 sierpnia.
Brunona Wyznawcy 6 października.
Brygidy Panny 1 lutego.
Brygidy Wdowy 8 października.
Cecylji Panny Męcz. 22 listopada.
Celestyna 6 kwietnia.
Celsa Męczennika 28 lipca.
Cezarjusza Biskupa 27 sierpnia.
Cyprjana Biskupa 16 września.
Cyprjana Męczennika 26 września.
Cyrylla Biskupa 9 lipca.
Cyrjaka Kapłana 16 marca.
Cyrjaka Męczennika 8 sierpnia.
Cyrylla Djakona 22 marca.

Czesława Wyznawcy 20 lipca.
Czterdziestu Męczenników 10 marca.
Czterech Koronatów 8 listopada.
Damazego Papieża 11 grudnia.
Damiana Męczennika 27 września.
Daniela Męczennika 3 stycznia.
Daniela Proroka 21 lipca.
Dawida Króla 30 grudnia.
Dezyderjusza Biskupa 21 maja.
Domicelli Panny 7 maja.
Dominika Wyznawcy 4 sierpnia.
Dominiki Panny 6 lipca.
Donata Pustelnika 17 lutego.
Doroteusza Męczennika 28 marca.
Doroty Panny 6 lutego.
Dydaka Wyznawcy 12 listopada.
Dygny Panny 11 sierpnia.
Djonizego Biskupa 8 kwietnia.
Djonizego Męczenuika 9 października.
Dzień zaduszny 2 listopada.
Edmnnda Biskupa 16 listopada.
Edyty Królewny 15 grudnla.
Edwarda Króla 13 października.
Eleonory Panny 21 lutego.
Eljasza Proroka 20 lipca.
Eligjusza Biskupa 1 grudnia.
Elizeusza Proroka 2 października.
Elżbiety Wdowy 8 lipca.
Elżbiety Panny 5 listopada.
Elżbiaty Królowéj 19 listopada.
Emeryka Królew. 5 listopada.
Emiljana Biskupa 11 września.
Emiljanny 5 stycznia.
Emilji 30 czerwca.
Engelberta 7 listopada.
Epifanjusza Biskupa 7 kwietnia.
Erazma Biskupa 2 czerwca.
Estery Królowéj 18 listopada.
Eucharjusza Biskupa 20 lutego.
Eudoxjusza M. 5 września.
Eufemji Panny 16 września.
Eufrozyny Męczen. 3 września.
Eufrozyny Panny 11 lutego.
Eugenji Panny Męcz. 24 grudnia.
Eugenjusza Męcz. 14 sierpnia.
Eugenjusza Biskupa 30 grudnia.
Eulalji Panny 10 grudnia.
Eustachjusza Męcz. 20 września.
Euzebji Panny Męcz. 29 października.
Euzebjusza Biskupa 16 grudnia
Ewarysta Papieża 26 października.
Ewy 24 grudnia.
Ezechjasza Króla 30 października.
Ezechiela Proroka 10 kwietnia.
Fabjana 20 stycznia
Faustyny Męczen. 15 lutego.
Faustyny Wdowy 19 grudnia.
Felicjana Biskupa 24 stycznia.
Felicjana Męczennika 9 Czerwca.
Felixa Kapucyna 18 maja.
Felixa Męczennika 30 sierpnia.
Felixa z Noli 18 stycznia.
Felixa Walezjusza 20 listopada.
Ferdynanda Króla 30 maja.
Filipa Apostoła 1 maja.
Filipa Nerjusza 26 maja.
Filipa Benicjusza 23 sierpnia.
Filomeny Panny Męczen. 5 lipca.
Flawiana Męczennika 25 lutego.
Flawji Panny 5 października.
Florentyna Biskupa 16 października.
Florentyna Męczennika 4 maja.
Florjana męczennika 17 października.
Fortunata Męczennika 27 lutego.
Franciszka Borgjasza 10 października.
Franciszka Salezego 29 stycznia.
Franciszka a Paulo 2 kwietnia.
Franciszka Serafickiego 4 października.
Franciszka Ksawerego Wyznawcy 3 grudnia.
Franciszki Rzymianki 9 marca.
Fryderyka Opata 5 marca.
Fulgentego Biskupa 1 styczuia.
Gabrjela Archanioła 18 marca.
Gaudencji Panny 30 sierpnia.
Gaudentego Biskupa 12 lutego
Gawła Opata 16 października.
Gedeona Sędziego 18 czerwca.
Genowefy Panny 3 stycznia.
Gerarda Biskupa 24 września.
Germana Biskupa 28 maja.
Gertrudy Panny 17 marca.
Gerwazego 19 czerwca.
Gotfreda (Bogumiła) 13 stycznia.
Gotfryda Biskupa 8 listopada.
Gracjana Biskupa 18 grudnia.
Grobu Chrystusa 26 kwietnia.
Grzegorza Biskupa 4 stycznia.
Grzegorza Papieża 12 marca.
Grzegorza Nazyańskiego 9 maja.
Grzegorza Cudotwórcy 18 listopada.
Gustawa 2 sierpnia.
Gwidona Wyznawcy 12 września.
Heleny Cesarzowéj 2 marca.
Heleny Królowéj 21 maja.
Heljodora 3 lipca.
Henryka Cesarza 15 lipca.
Henryka 10 stycznia.
Hermenegilda Męczen. 13 kwietnia.
Hermogenesa 19 kwietnia.
Hiacynty panny 30 stycznia.
Higina Papieża 11 stycznia.
Hilarego 14 stycznia.
Hieronima Dr. kościoła 30 września.
Hipolita 13 sierpnia.
Honoraty Panny 12 stycznia.
Huberta Biskupa 3 listopada.
Hugona 1 kwietnia.
Idy Panny 13 kwietnia.
Idziego Opata 1 września.
Ignacego Biskupa 1 lutego.
Ignacego Lojoli Wyznawcy 31 lipca.
Ildefonsa 23 stycznia.
Imienia Jezus 19 stycznia.
Imienia Marji 13 września.
Inocentego Papieża 28 lipca.
Ireneusza Smyrneńskiego 25 marca.
Ireneusza męczennika 15 grudnia.
Ireny Panny 20 października.
Iwona Wyznawcy 19 maja.
Izabeli Panny 15 Marca.
Izabeli Królowéj 3 września.
Izajasza Proroka 6 lipca.

Izydora Biskupa 4 kwietnia.
Izydora Oracza 10 maja.
Jacka Wyznawcy 18 sierpnia.
Jadwigi Wdowy 15 października
Jakóba Apostoła 1 maja.
Jakóba Apostoła 25 lipca.
Jnkóba Patrjarchy 21 kwietnia.
Jakóba z Nizybu 15 lipca.
Jakóba Pustelnika 17 lutego.
Jana Jałmużnika 23 stycznia.
Jana Chryzostoma 27 stycznia.
Jana Franciszka 16 czerwca.
Jann z Matty Wyznawcy 8 lutego.
Jana Bożego 8 marca.
Jana w Oleju 6 maja.
Jana Nepomucena 16 maja.
Jana Papieża 27 maja.
Jana Chrzciciela 24 czerwca.
Jana Męczennika 26 czerwca.
Janu Gwalberta 12 lipca.
Jana Kantego 27 października.
Jana z Dukli 7 lipca.
Jana Kapistrana Wyz. 23 października.
Jana od Krzyża 24 listopada.
Jana Ewangelisty 27 grudnia
Januarjusza Biskupa M. 19 września.
Jerzego Męczennika 24 kwietnia.
Joachima Ojca N. M. P. 2 września.
Joanny Wdowy 24 maja.
Joanny Fremiot 21 sierpnia.
Jordana Wyznawcy 13 lutego.
Jowity Męczenniczki 15 lutego.
Józefa 27 listopada.
Józefa Obl. N. M. P. 19 marca.
Józefa Kalasantego Wyz. 4 lipca.
Józefa z Kopertynu 18 września.
Judy Tadeusza Ap. 28 października.
Judyty Wdowy 16 listopada.
Juljana Męczennika 27 stycznia.
Juljana Męczennika 13 lutego.
Juljanny Panny 16 lutego.
Julji Panny Męczen. 22 maja.
Juljusza Papieża 12 kwietnia.
Julity Pauny męczen. 30 lipca.
Justa Biskupa 2 września.
Justyna Męczennika 17 września.
Justyniana Biskupa 5 września.
Justyny Panny M. 7 października.
Juwencjusza Męczennika 1 czerwca.
Kaja Męczennika 22 kwietnia.
Kajetana Wyznawcy 7 sierpnia.
Kalixta Papieża 14 października.
Kamilla Wyznawcy 18 lipca.
Kandyda Męcz. 9 października.
Kanuta Króla 19 stycznia.
Karola W. Cesarza 28 stycznia.
Karola Boromeusza 4 listopada.
Karoliny 5 lipca.
Kassjana Męczennika 13 sierpnia.
Kassyldy 15 kwietnia.
Katarzyny Szwedzkiéj 23 marca.
Katarzyny Seneńskiej 30 kwietnia.
Katanzyny Panny M. 25 listopada.
Katedry ś. Piotra w Rzymie 18 stycznia.
Katedry ś. Pawła w Antyochji 22 lutego.
Kazimierza Królewicza 4 marca.

Kiliana Biskupa 8 lipca.
Klary Panny 12 sierpnia.
Kleta Papieża 23 listopada.
Klemensa Biskupa M. 13 lutego.
Klemensa Papieża 23 listopada.
Kleofona Męczennika 25 września.
Klotyldy Królowéj 6 czerwca.
Kolety Panny 6 marca.
Konstancji Panny M. 18 lutego.
Konstantyna Wyznawcy 11 marca.
Konrada Wyznawcy 19 lutego.
Konrada Biskupa 26 listopada.
Korduli Panny 22 października.
Kornelji Męczenniczki 31 Marca.
Kozmy Męczennika 27 września.
Kryspina i Kryspinjana 28 października.
Krystyny Panny 24 lipca.
Krzysztofa Męczennika 25 lipca.
Kunegundy Cesarzowéj 3 marca.
Kunegundy król. Polskiéj 29 lipca.
Kwiryna Męczennika 20 marca.
Krzyżowe dni 18, 19 i 20 maja.
Lamberta 16 kwietnia.
Larga Męczennika 8 sierpnia.
Leandra Biskupa W. 27 lutego.
Leokadji Panny 9 grudnia.
Leona I Papieża 11 kwietnia.
Leona XI Papieża 28 czerwca.
Leonarda Wyznawcy 5 listopada.
Leonilli Panny M. 17 stycznia.
Leontyny Panny 15 Marca.
Leopolda Margr. 15 listopada.
Longina Męczennika 15 marca.
Lucjana Męczen. 7 stycznia.
Lucyny Panny 30 czerwca.
Lucyny Męcz. 17 października.
Ludgardy Panny M. 16 czerwca.
Ludgera Biskupa 26 marca.
Ludomira 3 października.
Ludwika Wyznawcy 12 lutego.
Ludwika Król. Sycyl. 19 sierpnia.
Ludwika Król. 25 sierpnia.
Ludwiki Panny 15 kwietnia.
Ładysława z Gieln. 22 września.
Łazarza Biskupa 17 grudnia.
Łucji Panny 13 grudnia.
Łukasza Ewang. 18 października.
Macieja Apostoła 25 lutego.
Magdaleny 25 maja i 22 lipca.
Makarego Opata 2 stycznia.
Makryny Męcz. 21 lipca.
Małgorzaty Król. Węgierskiéj 13 lipca.
Małgorzaty Król. Szwedzkiéj 10 czerwca.
Małgorzaty Panny i Męcz. 20 lipca.
Mamerta Biskupa 11 maja.
Mansweta Biskupa 28 listopada.
Marcella Papieża 16 stycznia.
Marcelli Wdowy 31 stycznia.
Marcellana Papieża 18 czerwca,
Marcellina Papieża 26 kwietnia.
Marcina Biskupa 11 listopada.
Marcina Papieża 12 listopada.
Marcjana Męczennika 17 kwietnia.
Marcjanny Panny Męczenniczki 9 stycznia.
Marka Męczennika 24 marca.
Marka Ewangelisty 30 stycznia.

Marka z Rzymu Męcz. 18 czerwca.
Marty Męczenniczki 19 stycznia.
Martyny Panny 30 stycznia.
Marty Panny 29 lipca.
Marji Egipcjanki 10 kwietnia.
Marji z Engji 23 czarwca.
Marji Kleofy 9 kwietnia.
Marji Magdaleny we Fl. 31 maja.
Marji Magdaleny w Jerozolimie 22 lipca.
Marjusza 19 stycznia.
Mateusza Apostoła 21 września.
Matyldy Królowéj 14 marca.
Maurycjusza 22 września.
Maurycego 13 września.
Maxymiljana Biskupa 12 października.
Maxymina Biskupa 8 czerwca.
Medarda Biskupa 8 czerwca.
Melanji P. M 18 lutego.
Metodego 9 marca.
Michała Archanioła 29 września.
Mikołaja z Tolentynu 10 września.
Mikołaja Bisknpa 6 grudnia.
Mirona Męczennika 17 sierpnia
Młodzianków 28 grudnia.
Modesty Panny 15 czerwca.
Moniki Wdowy 4 maja.
Narcyza Biskupa 20 października.
NARODZENIE CHR. 25 grudnia.
NARODZENIE N. M. Panny 8 września.
Natalji Panny 27 lipca.
Nawrócenie św. Pawła 25 stycznia.
Nazarjusza Biskupa
N. M. P. Anielskiéj 2 sierpnia.
N. M. P. Bolesnéj 12 kwietnia.
N. M. P. od wyzw. niewol 24 września.
N. M. P. Loretańskiéj 10 grudnia.
N. M. P. Łaskawéj 10 maja.
N. M. P. Różańcowéj 4 października.
N. M. P. Śnieżnéj 5 sierpnia.
N M. P. Skaplerznéj 16 lipca.
Nawiedzenie N. M. P. 2 ilpca,
Nemezjusza Męcz. 19 grudnia.
Nicefora Biskupa 13 marca.
NIEPOK. POCZ. N. M. P. 8 grudnia.
Nikodema Męcz. 16 września.
Norberta Biskupa 6 czerwca.
Niedziela 1 Adwentu 29 listopada.
Niedzlela Starozapustna 9 lutego.
Niedziela Mięsopustnna 16 Lutego.
Niedziela Zapustna 23 lutego.
OCZYSZCZENIE N. M. P. 2 lutego.
Ofiarowanie N. M. P. 21 listopada.
Oktawiana Męcz. 22 marca.
Olimpji 26 marca.
Onufrego Pustelnika 12 czerwca.
Opieki św. Józefa 12 maja.
Opieki N. M. P. 8 listopada.
Optata Biskupa 4 czerwca.
Ottona Biskupa 2 lipca.
Ottona Męczennika 16 stycznia,
Otylji Panny Męczenniczki 13 grudnia.
Pafnucego Męczennika 19 kwietnia.
Pankracego 12 maja.
Pantaleona Męczennika 27 lipca.
Paschalisa 17 maja
Paschazego Biskupa 22 lutego.
Patrycji Męczenniczki 13 marca.
Paulina Biskupa 22 czerwca.
Pauliny Wdowy 26 stycznia.
Pawła Biskupa 22 marca.
Pawła Męczennika 26 czerwca.
Pawła I Pustelnika 15 stycznia.
Pawła Apostoła 29 czerwca.
Pelagji Panny 11 lipca.
Pelagji Pokutnicy 12 października.
Petronelli 31 maja.
Pięciu Braci Polaków Męcz. 12 listopada.
Pięciu ran św. Franciszka 17 września.
Piotra Chryzologa 5 grudnia.
Piotra Eksorcysty 2 kwietnia.
Piotra Nolaski 31 stycznia.
Piotra Męczennika 29 kwietnia.
Piotra Celestyna 19 maja.
Piotra z Werony Męcz. 20 kwietnia
PIOTRA i PAWŁA 29 czerwca.
Piotra w Okowach 1 sierpnia.
Piotra z Alkantary 19 października.
Piusa Papieża 5 maja.
Placydy Męczenniczki 5 października.
Placydy Panny 11 października.
Podwyższenie św. Krzyża 14 września.
Polieukta Męczennika 21 maja,
Polikarpa Biskupa Męczennika 26 stycznia.
Popielec 26 lutego.
Praxedy Panny 2 lipca.
Prokopa Męczennika 4 lipca.
Prokula Męczennika 1 czerwca.
Prospera Biskupa 25 czerwca.
Prota Męczennika 11 września.
Protazego 19 czerwca.
Pryma Męczennika 9 czerwca.
Pryski Panny 18 Stycznia.
Przemienienie Pańskie 6 sierpnia.
Przeniesienie św. Kazimierza 27 sierpnia.
Przeniesienie św. Wojciecha 20 października.
Pulcherji Męczenniczki 7 lipca.
Pulcherji Panny 10 wrześuia.
Rafała Archanioła 24 października.
Rajmunda 28 stycznia.
Rajmunda Kardynała 31 sierpnia.
Reginy Panny 7 września.
Remigjusza Biskupa 1 października.
Roberta Opata 7 czerwca.
Rocha Wyznawcy 16 sierpnia.
Romana Opata 28 lutego.
Romana Męczennika 9 sierpnia.
Romany Panny 23 lutego.
Romualda Opata 7 lutego.
Rozalji Panny 4 września.
Rozesłanie Apostołów 15 lipca.
Róży Panny 26 sierpnia.
Rudolfa 17 kwietnia.
Rufy Męczenniczki 28 listopada.
Rufina Wyznawcy 19 sierpnia.
Rufiny Panny 31 sierpnia.
Ruperta Biskupa 27 marca.
Ryszarda Biskupa 3 kwietnia.
Sabby Opata 5 grudnia.
Sabina wyznawcy 11 lipca.
Sabiny Męcz. 27 października.
Salezego Męczen. 12 sierpnia.
Salomei Panny 17 listopada.

Salwiana 17 marca.
Saturnina Męcz. 29 listopada.
Saturniny Panny i Męcz. 4 marca.
Scholastyki Panny 10 lutego.
Ścięcie św. Jana Chrzciciela 29 sierpnia.
Serapiona Wyznawcy i Męcz. 14 listopada.
Serca Pana Jezusa 28 czerwca.
Sergjusza Męczennika 24 lutego.
Serwacego Biskupa 13 maja.
Serwiljana Męczennika 20 kwietnia.
Seweryna Opata 8 stycznia.
Siedmiu braci śpiących 10 maja.
Sebastjana 20 stycznia.
Sonnena Męczennika 30 lipca.
Sotera Papieża 22 kwietnia.
Spirydona Biskupa 14 Grudnia.
STANISŁAWA Biskupa 8 maja.
Stanisława Kostki 17 listopada.
Stefana Króla Węgierskiego 2 września.
Sulpicjusza Męczennika 20 kwietnia.
Sygfryda B. M. 25 lutego.
Sylwerjusza 20 czerwca.
Sylwestra Papieża 31 grudnia.
Sylwiana Biskupa 17 lutego.
Symforjana Męczen. 22 sierpnia.
Synezjusza Męczen. 12 grudnia.
Syxta Papieża 28 marca.
SZCZEPANA I Męczennika 26 grudnia.
Szczepana Papieża 2 sierpnia.
Szymona z Lipny 28 lipca.
Szymona Apostoła 28 października.
Szymona z Edesy 5 lipca.
Tadeusza Apostoła 28 października.
Tarsylji Panny 24 grudnia,
Tekli Panny 23 września.
Telesfora Pap. Męcz. 5 stycznia.
Teobalda Pustelnika 1 lipca.
Teodora Męczennika 9 listopada.
Teodora Zakonnika 7 stycznia.
Teodory Męczenniczki 1 kwietnia.
Teodory Pokutnicy 11 Wrzrśnia.
Teodozji Panny Męczen. 20 maja.
Teodozjusza Wyznawcy 11 stycznia.
Teodoryka 1 lipca.
Teofila Męczen. 6 lutego.
Teofila Biskupa 27 kwietnia.
Teofila Męczen. 20 grudnia.
Teresy Panny 15 października.
Tomasza z Akwinu 7 marca.
Tomasza z Willanowa 18 września.
Tomasza Apostoła 21 grudnia.
Tomasza Kantuaryjskiego 29 grudnia.
TRÓJCY ŚŚ 7 czerwca.
TRZECH KRÓLI 6 stycznia.
Tyburcjusza 14 kwietnia.
Tymoteusza Biskupa 24 stycznia.
Tymoteusza Męcz. 21 stycznia.
Tytusa Biskupa 4 stycznia.
Ubalda Biskupa 16 maja.
Urbana 25 maja.
Urszuli Panny 21 października.
Wacława Króla 28 września.
Walentego Kapłana Męcz. 14 lutego.
Walerego Biskupa 12 grudnia.
Walerego Męcz 12 września.
Walerji Męcz. 5 czerwca.
Walerji Panny 9 grudnia.
Walerjana Męczennika 14 marca.
Wawrzyńca Męcz. 10 sierpnia.
Wenantego Męcz. 18 maja.
Wenefrydy Panny 3 listopada.
Weroniki Panny 13 stycznia.
Weroniki Panny 4 lutego.
WIELKANOC 12 kwietnia.
Wiktorji Panny 23 grudnia.
Wiktora 1 września.
Wiktoryna Męcz. 6 marca.
Wiktoryna Biskupa 5 września.
Wiktora Bisk. Męcz. 2 listopada.
Wilhelma Arcyb. 10 stycznia.
Wilhelma Opata 6 kwietnia.
Wilhelma Księcia 28 maja.
Wilibalda Biskupa 7 lipca.
Wilibranda Biskupa 7 listopada.
Wincentego Biskupa 20 marca-
Wincentego Męcz. 22 stycznia.
Wincentego Fer. W. 5 kwietnia.
Wincentego a Paulo 19 lipca.
Wincentego Kadłubka 13 października.
Wita 15 czerwca.
Witalisa Męcz. 28 kwietnia.
Władysława Króla 27 czerwca.
WNIEBOWSTĄPIENIE PAŃSKIE 30 maja.
WNIEBOWZIĘCIE N. M. P. 15 sierpnia.
Wojciecha Biskupa M. 23 kwietnia.
Wolfganga Biskupa 31 października.
WSZYSTKICH ŚW. 1 listopada.
Zacharjasza Proroka 6 września.
Zacharjasza Papieża 5 listopada.
Zaślubienie N. M. P. 23 stycznia.
Zefiryna Papieża 26 sierpnia.
Zenobji Panny 30 października.
Zenobjusza 30 października.
Zenona Żołnierza 22 grudnia.
ZESŁANIE DUCHA ŚW. 31 maja.
Znalezienie św. Krzyża 3 maja.
Zofji i trzech córek 15 maja.
Zuzanny Panny Męcz. 11 sierpnia.
ZWIASTOWANIE N. M. P. 25 marca.
Zygmunta Króla 2 maja.

WSTĘP W KSZTAŁCIE PRZEDMOWY.

Zachęceni pochlebnem przyjęciem naszego kalendarza czyli poradnika dla gospodyń, wydajemy go i na rok bieżący. Staraliśmy się uzupełnić, ile możności, istniejące w pierwszym tomie braki, a za główne zadanie kładziemy sobie, przypominanie gospodyniom naszym, że wstyd nam być powinno, aby tyle przedmiotów pierwszéj potrzeby, które mogą być produkowane u nas, sprowadzały się z zagranicy. Dawniéj, każde gospodarstwo zaopatrzało samo w sobie wszystkie prawie domowe potrzeby, gotówka wydawaną była tylko na wino, cukier i tak zwane korzenie, taniość rąk do pracy ułatwiała przygotowanie wszystkiego pod domową strzechą, dziś dzieje się przeciwnie i w niejedném wiejskiem gospodarstwie, przekładają kupić za gotówkę wiele przedmiotów pożywienia, dowodząc, że to wypada taniéj, niż produkować u siebie. Czy już zatém idzie aby kobieta widząc ścieśnione dla siebie pole działania, założyła ręce czekając aż mąż przyniesie gotówkę na utrzymanie rodziny? bynajmniéj — winna owszem to pole działania rozszerzyć, wybrać sobie jeden przedmiot produkcji i prowadzić go na obszerną skalę, tak, żeby i potrzebom domowym wystarczył i mógł być puszczony w handel. Otrzymany ztąd zarobek i inne potrzeby opędzi i tym sposobem kobieta gospodyni domu, dobroczynną ręką zasieje w koło siebie dobrobyt, jako podstawę zgody i moralnego rozwoju.

Odzywamy się z tém śmiało, że pewną tego rodzaju umiejętność, ale *dokładną*, każda matka powinna dać córce w posagu. Często marnie przechodzi czas panience w domu rodziców; nalewanie herbaty bywa zwykle najważniejszą pracą dnia spędzonego nie wiedzieć na czém, aby tylko przeszedł co prędzéj. Jakże byłoby pożądanem zajęcie stałe, którego doprowadzenie do najwyższego stopnia doskonałości, rozwija myśl, ambicję szlachetną pobudza. Jeżeli wykształceniu synów dajemy kierunek specjalny, dla czegożby córki nie miały stawać na czele fabrykacji serów, krochmalu, miodów, likworów, lub czuwać nad rozwinięciem ogrodnictwa, czy pasieki?....

Potrącając tę ważną kwestję kilkoma słowami, poddajemy ją rozwadze szanownych gospodyń.

Wiele już deklamacji wygłaszano w Europie o stanowisku kobiety, i o jéj prawie do pracy, lecz wyśmiewana częstokroć z ekscentryczności Ameryka, robi lepiéj, bo ułatwia kobietom branie udziału w różnych gałęziach zarobku, a książki które się tam w tym przedmiocie piszą, mają daleko więcéj zalet praktycznych niż nasze. Jedna z nich p. t. *Roboty kobiece*, wskazuje aż 600 zajęć, z których nie jedno wybrać mogą dla siebie kobiety. Z dziełem tém którego wartość uznaną już jest i w Europie, zapoznają się czytelniczki w *Kółku Domowem*, sądzimy bowiem, że takie tłomaczenia są na dobie, kiedy już i u nas pełno jest kobiet chcących pracować, tylko wszystkie się pytają w jaki sposób?

STARANIA
O ZACHOWANIE ZDROWIA I PIĘKNOŚCI.

Powietrze w mieszkaniach.

Już na pensjach uczą nas, wsadzając wróbla pod klosz machiny pneumatycznéj, zkąd wypompowuje się powietrze, że tak człowiek jak i zwierzęta bez powietrza żyć nie mogą. Lecz nie dosyć jest wiedzieć o tém, trzeba jeszcze pamiętać, że zarówno nie mogą żyć w powietrzu zepsutem, to jest takiem, w którem tlen czyli kwasoród, ten niezbędny warunek odżywiania zwierzęcego organizmu, znajduje się w małéj ilości. Oddychając, zabieramy z powietrza tlen do krwi za pośrednictwem płuc, wydychamy zaś kwas węglowy, skoro więc przestrzeń wśród któréj to oddychanie się odbywa, jest szczelnie zamknięta, w wypełniającem ją powietrzu zmienia się skład w taki sposób, że ubywa ciągle tlenu, a przybywa gazu kwasu węglowego i to powietrze przeszedłszy razy kilka przez płuca, staje się coraz to bardziéj niezdatne do utrzymania życia, a więc zabójcze.

Pewnego razu wypływający statek z Liwerpool zabrał 200 osób, po większéj części wychodzców. Nastała straszliwa burza i kapitan wydał rozkaz, aby pasażerowie na sam dół zeszli. Pomost dalszy, gdzie się umieścić mieli, liczył zaledwie 18 stóp długości, 11 szerokości, wysokości zaś 7, w tak więc małéj przestrzeni nagromadzonych zostało tylu ludzi! Żeby jeszcze otwory pozostały nie zamknięte, byłoby tylko duszno, lecz kapitan kazał je wszystkie pozamykać, drzwi zaś wchodowe okryć pewnego rodzaju kapą z gumy elastycznéj, zapewne dla tego, żeby w czasie dawania rozkazów wymagających szybkiego wykonania, nie zawadzali mu pasażerowie rozpierzchając się po statku. Ci biedni zostali więc skazani na ciągle wdychanie tego samego powietrza, które już tyle razy przez ich płuca przeszło; stało się to im wkrótce nie do zniesienia; rozpoczął się straszny dramat śmierci jednych, przekleństw i dobijania się do drzwi mocniejszych. Jednemu udało się ztamtąd wydostać i pół omdlały dotarł do sternika — posłano natychmiast na pomoc ludzi, któ-

rym straszny przedstawił się obraz: Leżało 72 osób nieżywych, inne konały; ciała ich drgały konwulsyjnie, krew płynęła z oczu, z uszu i z nosa. Cóż było przyczyną tego nieszczęśliwego wypadku? nieświadomość kapitana, jakim ważnym życia warunkiem jest świeże powietrze. My niby dobrze o tém wiemy, a jednak nie dajemy dosyć baczenia na odświeżanie powietrza mieszkań naszych. Ileż to niepotrzebnéj woni po dawno spożytem jadle, ile zaduchu znaleźć można w eleganckich nawet mieszkaniach. Co w opisanym wypadku zrobiło się natychmiastowo, to w lepszych warunkach, kiedy powietrze nie jest zupełnie, a w części zepsute, dokonywa się powoli nie z mniejszą przecie szkodą dla zdrowia. Z danych statystycznych wiadomo, że nie tylko powietrze pozbawione tlenu, ale i takie które go jeszcze posiada, tylko że jest przeładowane kwasem węglowym, jest trucizną dla organizmu zwierzęcego, każda więc przestrzeń zamieszkiwana przez ludzi, może się stać źródłem zatrucia ich i niestety! bywa niem często. Nauka daje nam tu zajmujące objaśnienia. Czyste powietrze składa się z 7684 części azotu, 2310 tlenu a 6 części kwasu węglowego, do czego przybywają jeszcze według temperatury i różnych innych okoliczności, części wody. Każdy człowiek oddaje przez oddychanie przeszło pół stopy sześciennéj kwasu węglowego, przytém mieszają się jeszcze wyziewy jego ciała jak amoniak i t. p. które łączą się z powietrzem. Gdy w jakiem miejscu zamkniętém, gdzie wiele ludzi jest nagromadzonych, powietrze nie jest odświeżone, części jego niezdrowe dla organizmu mnożą się ze straszną szybkością; uczony doktór Pettenkofer wynalazł doskonały sposób do oznaczenia dokładnego postępu, z jakim kwas węglowy w zepsutem powietrzu się mnoży. W przestrzeń którą chce zbadać, stawia dużą szklanną flaszkę do któréj, za pomocą rurki, wpycha powietrze schwytane w pęcherz w tym celu przygotowany; potem nalewa do flaszki parę łyżeczek wody wapiennéj i kłóci ją mocno. Jeżeli powietrze poddane badaniu zawierało dużo kwasu węglowego, utworzy się obfity osad biały węglanu wapna (kredy). Przeważywszy go i odciągnąwszy wagę wapna, dowiaduje się o ilości kwasu węglowego.

Nader zajmujące doświadczenia otrzymujemy za pomocą tego sposobu, ale zarazem najsmutniejsze świadectwa o złym stanie powietrza mieszkań naszych. Postawiwszy pewnik, że tam gdzie się znajduje kwasu węglowego więcéj niż dziesięć na dziesięć tysięcy części, czyli jedna część na tysiąc, zaczyna powietrze być duszne, a więc niezdrowe, otrzymujemy takie dane: W pewnym pokoju mającym objętości 10400 stóp sześciennych, znajdowało się 25 Stycznia, 70 uczennic od 9 do 10 lat wieku, podczas dwóch godzin popołudniowych. Temperatura wynosiła 15 stopni R, powietrze zaś przy końcu lekcji mieściło na 10,000 części, 72 kwasu węglowego. W tak pięknie utrzymanym zakładzie, którego żadną miarą przepełnionym nazwać nie było można, znalazł się jednak tak zły stosunek!

W powietrzu szkolnéj sali chłopców wynoszącéj 10,400 stóp sześciennych, w temperaturze 16 stopni, wśród 54 uczniów od 8 do 10 lat, było we dwie godziny po zaczęciu lekcji na 10,000 części, 61 kwasu węglowego. W innéj sali 66 chłopców, w wieku od 10 do 12 lat, przy temperaturze 10 stopni, znalazło się na 10,000 części przeszło 94 kwasu węglowego, a więc aż 24 razy więcéj niż we świeżem powietrzu.

Nie sąż to okropne rzeczy, że wzrastające pokolenia, poddajemy tak złym rozwijania się warunkom? czego po takich organizmach spodziewać się można, jeżeli mają skłonność do suchot, do skrofułów i t. p. Dr Niemayer badający po szczególności suchoty płucne powiada, że jednym z najskuteczniejszych sposobów ich leczenia, jest świeże powietrze. Takim to ono jest silnym czynnikiem w ciele naszem.

Gdy badano powietrza szynków różnego rodzaju, otrzymywano jeszcze smutniejsze rezultata. Byłoby wstydem dla naszych czasów, tak obfitujących w ulepszenia różnego rodzaju, żeby nie myśleć już przy budowaniu, o dokładniejszéj wentylacji mieszkań, szczególniéj tych, które mają dużo osób mieścić, tém bardziéj teraz, kiedy wiemy, o ile nieczyste ich powietrze może zniszczyć całą przyszłość zdrowia młodemu pokoleniu.

Nie pozwalajmy żeby długo trwał zaduch, jaki powonienie nasze uderza, gdy wchodzimy ze świeżego powietrza do sypialnych pokoi. Wiadomo, że dziecko ważące 50 funtów wydaje z siebie przez oddychanie, w takimże samym czasie, równą ilość kwasu węglowego co dorosły sto funtów ważący, nie lekceważmy zatém warunków przewietrzania; owszem, utrzymujmy się pod tym względem w zbawiennym niepokoju, pomnąc że z zaniedbania tego, tyle chorób, tyle dolegliwości dla najbliższych nam osób wyniknąć może.

Chociaż nasze okna i drzwi nigdy tak nie przystają, żeby nie wpuszczały cokolwiek powietrza, chociaż piece opalane z wnętrza pokojów są dzielnym środkiem przewietrzania, jednak to wszystko nie wystarcza i gdzie nie ma wentylatorów, trzeba pamiętać, aby przynajmniéj przez krótki czas okna lub lufciki otworzyć na przestrzał, nic bowiem tak szybko nie oczyszcza powietrza jak, tak zwane cugi; tych niektóre osoby przesadnie się boją, a więc mogą się usunąć do innego pokoju podczas przewietrzania. W nowych domach robią już okna podzielone na dwie części, górne i dolne, i to ma wielką zaletę, daleko bowiem jest lepiéj otwierać dla przewietrzania górne okna, gdyż w górze powietrze jest rzadsze, fale jego łatwiéj przepływają po nad głowami obecnych, nie narażając ich na zawianie, co może rzeczywiście być szkodliwe w czasie spocenia. Ogień na kominku wybornie odświeża powietrze i dla tego może tak się w nim kochają francuzi (w Paryżu mają daleko więcéj dbałości niż u nas o świeże powietrze mieszkań — otwierają mimo mrozu w czasie sprzątania, wszystkie okna i drzwi do sieni) my jednak co potrzebujemy więcéj ciepła w naszym klimacie, wolimy ogrzewać piecami, przy których komi-

nek staje się w mieście zbyt kosztowny. Jako wybornie odpowiadający obu celom, przytoczyć możemy świeżo wynaleziony piec Kulczyckiego, który jeszcze ma tę wielką zaletę, że oczyszcza mieszkanie z wilgoci, tego strasznego nieprzyjaciela zdrowia ludzkiego. Piec ten, który oglądaliśmy na naszéj warszawskiéj Wystawie, zwracał uwagę wszystkich, albowiem mało potrzebuje paliwa i jest tani (rubli 29 do 30) chociaż elegancki. Węgiel w małéj ilości, płonie na nim prawie przez dzień cały i tym sposobem ogrzewając osusza.

Jako środek oczyszczania powietrza mieszkań, zalecić można hodowanie kwiatów, lecz nie tych co kwitną pachnąco, ale raczéj liściastych: jak bluszcze, fikusy, passiflory. Rośliny bowiem pochłaniają szkodliwe dla życia człowieka gazy, a wydają tlen, tak dla niego niezbędny. Chcąc żeby się dobrze hodowały, trzeba je raczéj trzymać w gromadkach niż pojedynczo, a rozrastając się pięknie, przyniosą obok ozdoby prawdziwy pożytek.

Zaczadzenie.

Powstaje z dostania się czadu czyli tlenku węgla, to jest gazu powstającego przy powolném paleniu się węgli tak drzewnych jak i kamiennych, który jest bez zapachu z kolorem błękitnym. Nie jest to swąd zwyczajny, który powonieniem uchwycony być może, bo ten ostatni powstaje skutkiem nagłego spalenia tłuszczów, ale jest to gaz, który dostawszy się do płuc, wstraymuje przypływ doń tlenu, a tym sposobem niszczy zamianę krwi zużytéj to jest żylnéj, na krew odżywczą czyli tętniczą. Gaz ten zabija nader szybko przez zaduszenie. Mimo obawy jaką wzbudza powszechnie, ostrożność jest jeszcze za mała, kiedy widzimy że co zima liczne porywa ofiary.

Tlenek węgla powstaje wszędzie, gdzie palenie dokonywa się niekompletnie, przy niedostatecznym przypływie powietrza, jak to np. ma zawsze miejsce gdy węgle niedokładnie się paląc, mają tamowany przystęp powietrza przez kupy popiołu. Także dla braku powietrza tworzy się w piecu zamkniętym wcześnie, z niedopalonemi węglami. Czuwającym mniéj szkodzi niż śpiącym, dla tego, że wcześniéj dostrzedz mogą jego obecność przez różne chorobliwe przypadłości, chociaż często przypisują je wszystkie innym przyczynom niż rzeczywistéj. Tymczasem mała jego ilość w powietrzu już sprawia bóle i zawroty głowy.

Drobne zwierzęta zabija daleko szybciéj, w przeciągu dwóch lub trzech minut; zwierzęta téż w ogólności są czulsze na jego obecność. W pewném towarzystwie młodych i zdrowych mężczyzn bawiących się wesoło, poznano grożące niebezpieczeństwo zaczadzenia po dwóch psach tam obecnych, które zaczęły niepokoić się i wyć przeraźliwie, gdy tymczasem ludzie nie doznali jeszcze żadnéj przypadłości chorobliwéj.

Nie potrzebujemy, zdaje się dodawać, jak starannie przez otwarcie wszystkich drzwi i okien, pokój zanieczyszczony czadem przewietrzyć należy. W ratowaniu zaczadzonych, najważniejszém jest znieść przyczynę działającą, to jest wynieść bezwłocznie chorego ze złego powietrza, następnie ułatwić odpływ krwi z mózgu i płuc, do czego służą środki odciągające krew; jak np. przystawienie pijawek do uszu i nosa, puszczenie krwi, (czego bez polecenia lekarza uskuteczniać nie należy) i zimne kąpiele na nogi, na ręce, okładanie śniegiem lub lodem głowy, synapizma na łydki, na kark.

Gaz oświetlający może mieć także zły wpływ na zdrowie, szczególniéj wtedy, gdy niepostrzeżenie z rurki uchodząc, w znacznéj ilości z powietrzem będącém w mieszkaniu się łączy. O niebezpieczeństwie wejścia do takiego mieszkania z zapaloną świécą nie rozpisujemy się, gdyż o tém już wié każdy, że sprowadza straszną, grożącą pożarem eksplozję. Zatem w domach gdzie używają gazu do oświetlania, gospodyni czuwać nad tém troskliwie powinna; zarówno strzegąc przypadku zaczadzenia, niech się stara aby piece miały cug dobry i zawcześnie zamykane nie były.

Przepalenie pieca i zbytnie gorąco w mieszkaniu, także jest niezdrowe.

Ćwiczenia ciała.

Mało komu nie jest znaną dykteryjka o Stańczyku trefnisiu, który dowiódł że lekarzy najwięcéj jest na świecie.

To nikogo dziwić nie powinno, troska bowiem o zdrowie jest tak naturalną w człowieku, że kuszą się o jego zabezpieczenie umiejętni i nie umiejętni. Każda więc wiadomość tego rodzaju jest pożądaną, a tem większe oddaje usługi, im dokładniejsze podaje wskazówki jak się od choroby zabezpieczyć.

Nauka zachowania zdrowia, *hygiena*, coraz przez większą liczbę pracowników jest uprawianą, a każdy rok prawie dorzuca coś nowego w téj dziedzinie medycyny.

W niniejszym artykuliku dotknąć zamierzam jednego z oddziałów hygieny; chcę mówić o *gimnastyce*, która stosownie i w porę użyta, rozwija siły, nadaje piękne kształty ciału, poprawia odżywianie organizmu, a zatem zabezpiecza go od wielu chorób i zaród do niektórych dziedzicznych niszczy.

Nie mam zamiaru wykładać lekcji gimnastyki, pragnę tylko wskazać, w jaki sposób zwyczajne ruchy ciała mogą być tak pokierowane, aby za pomocą nich zdobyć sobie wyżéj wskazane warunki utrzymania zdrowia.

Rozdzielę zatém mój artykuł na następne pytania? Jaki powinien być *chód*, *bieganie*, *zabawy*, aby ćwiczyły ciało, a jakie *zajęcia*, *zabawy*, *pozycje*, są szkodliwe dla organizmu?

Chód należy rozróżnić dwojaki: *pełny* i *urywany*. Chodem pełnym nazwiemy taki, przy którym wszystkie mięśnie nogi są jednakowo czynne, jest to chód wielkiemi krokami, taki jaki powinien być przy przechadzce. Przy takim chodzie całe ciało musi się trzymać prosto, dla równowagi, idzie więc zatem że i mięśnie kadłuba są utrzymane w systematycznym ruchu, co więcéj, w ruchach tych mimowolnie przyjmują udział i mięśnie ramienia i przedramienia, a cała ręka, od ramienia do garści, wykonywa ruchy wahadłowe.

W chodzie urywanym, ruchy ciała są prędkie, nieregularne, same golenie przyjmują tylko rzeczywisty w nim udział, kiedy mięśnie ud, zachowują się prawie obojętnie, a raczéj podlegają nieregularnym drganiom.

Z opisanych dopiéro właściwości chodu łatwo dostrzedz, że tylko piérwszy pomaga do kształcenia ciała, kiedy chód urywany, szybko wprawdzie doprowadza do celu, ale téż prędko nuży. Pełny, może nawet być używany jako środek lekarski, mianowicie gdy przechadzki odbywają się w otwartem polu, przy nim cały organizm się ożywia, krążenie przyspiesza a to przyspieszenie przymusza do głębszego oddychania, za czem idzie szybsza odnowa krwi. Jeżeli przytem świeże powietrze dostarcza dużéj ilości tlenu do jéj odnowienia, wszystek organizm się odżywia. Nakoniec, należy także zwrócić uwagę, że i mięśnie ścian brzusznych podlegają systematycznym ruchom, które udzielając się żołądkowi i kiszkom, poprawiają trawienie.

W wychowaniu dzieci szczególny wzgląd miéć należy na spacery, ale trzeba się strzedz aby biegania po domu nie uważać za ruch ciała mogący dobroczynnie wpływać na organizm. Ruch taki może tylko sprowadzić znużenie bezpożyteczne.

Ruch pomaga do rozwoju organizmu, przyspiesza trawienie, ułatwia wydzielanie żółci, reguluje krążenie krwi i oddychanie; rozwój ten polega na zużyciu i wydaleniu części zużytych; im szybsze i regularniejsze zużycie i wydalenie, tem rozwój ciała energiczniejszy — dzielniejszy. Ale zużycie to winno się mieścić w pewnych tylko granicach, takich mianowicie jakie organizm wynagrodzić może, więc po wycieńczeniu organizmu winny następować natychmiast: odpoczynek i przypływy wwiększy materjałów odżywczych; na tem logiczne ćwiczenie ciała zależy.

Nadmierne ruchy, niesystematyczne, szkodzić tylko mogą organizmowi — wyniszczają bowiem tak dalece, że długiego potrzeba czasu na wypoczynek, a jeszcze dłuższego na wyrównanie nieprawidłowego wydalenia części odżywczych organizmu. Bieganie zatem zastosowane logicznie, jest najlepszem odżywieniem naszego ustroju, jest najlepszą *gimnastyką*, którą bez nauczyciela i bez zachodu prowadzić można. Do tego celu służyć może każdy kląb, około którego dzieci biegaćby powinny jak *w manežu*, a dla otrzymania z tego ruchu jak największéj korzyści, ustawiać trzeba po kilkoro w szereg i na dany znak polecać biedz truchta i kłusa. Skoro tylko męczyć się zaczną, powinna

nastąpić pauza, minut 5, 10 do 15 wedle potrzeby wynosząca, i znowu daléj bieg wykonywać mogą. Im dziecko wątlejsze, im bardziéj osłabione, tem ruch winien być wolniejszym, a przestanki dłuższe. Odbywając systematycznie i dokładnie takie ćwiczenia, można przyuczyć dzieci że po parę godzin biegać będą i zamiłują to tak dalece, iż im się stanie najmilszą zabawką. Przedewszystkiem ruchy takie zalecać trzeba dzieciom skrofulicznym, zrodzonym z rodzicow suchotniczych, oraz osobom cierpiącym na uparte zatwardzenia, na trudne perjody i na hemoroidy.

W porze zimowéj i słotnéj, gdy ćwiczeń takich na otwartem powietrzu wykonywać nie podobna, co robić należy? Nie każde mieszkanie jest odpowiednie do urządzenia ćwiczeń w *maneżu*, w ówczas można je zamienić na ruchy bardziéj bierne, ale także przynoszące niewątpliwe korzyści: umocowawszy dwa krzesła tak, aby je nie każde poruszenie z miejsca usunąć mogło, należy polecić dziecku, iżby, stanąwszy między ich poręczami, ujęło się silnie za nie obiema rękami, mocno stało na podłodze i zaczęło przeginać się w pasie: na lewo, na prawo, naprzód i w tył, powoli, systematycznie, na komendę — raz — dwa — trzy. Im mocniéj będzie się przechylać, tem pożytek z ćwiczenia większy. Pauzy winny także dochodzić do 5, 10 i 15 minut, ćwiczenia trwać mogą do godziny i dwóch stopniowo. Osobom podlegającym trudnym perjodom, zatwardzeniom i żółtaczkom, najmocniéj zalecam podobne ćwiczenia, nie tylko zimą ale i latem. W lecie korzystnie ich używać po zimnéj kąpieli.

Taniec, nie tylko na zalecenie nie zasługuje, ale owszem staje się często długich, upartych i niebezpiecznych chorób powodem. Pomijam wszystkie okoliczności które jakby umyślnie towarzyszą mu zawsze, aby szkodliwy wpływ jego powiększyć, pomijam ubiór obcisły, wcale do podobnych ruchów niestosowny, pomijam oddychanie w salonie gdzie kilkadziesiąt osób oddycha i ogromna ilość światła się pali, daléj nocną porę, która powinna być obrócona na spoczynek ciała, zimne i późne jedzenia, chłodniki i t. p. rzeczy, sam ruch, szalony, wirowy, odpoczynki krótkotrwałe (boć przecież głównie o to chodzi aby odpoczywać jak najkrócéj) wpływają na tak mocne znużenie, że już nie kilkogodzinny, lecz kilkudniowy spoczynek, strat, jakie ten szalony ruch sprowadza, wynagrodzić nie jest w stanie. Niech że się taki taniec, taka bezsenność, powtórzy dwa lub trzy razy w tydzień, jak to bywa podczas karnawału, wszystkie choroby w zarodzie tkwiące w organizmie wybuchają i sprowadzają chorobę obłożną, śmierć lub charłactwo.

Nie mam bynajmniéj zamiaru wykluczyć tańca z zabaw społecznych, wszystkie podobne usiłowania na nic by się nie zdały, nie dziwię się, że młodzież go lubi, ale zwracam uwagę kierujących wychowaniem, że niektore indywidua bardzo ostrożnie, a inne wcale oddawać mu się nie mogą. Zbytecznem prawie dodawać, że kobiety w pewnych epokach, bardziéj na te prze-

strogi uwagę zwracać winny, czynię to jednak jako lekarz, którego doświadczenie już nauczyło przewidywać lekceważenie zdrowia, które się zdarza częściéj niżby temu uwierzyć można było.

Skakanie nie może być uważane w żadnym razie za ruch sprzyjający rozwojowi ciała: jest to ruch gwałtowny, urywany, a że nigdy nie można być dość pewnym jaką postawę przyjmą członki w skoku, ztąd grozi zawsze niebezpieczeństwem. Skoki używane w gimnastyce, mają na celu wykształcenie giętkości kibici, mogą się na coś przydać w ćwiczeniu armji, zawsze się jednak winny odbywać pod okiem wprawnego i uważnego nauczyciela, ale w domowéj edukacji lepiéj je innemi ruchami zastąpić.

Przeszedłszy po krótce ruchy ciała czynne, zajmiemy się ruchami biernemi, to jest takiemi, w których połowa tylko ciała, zazwyczaj członki górne i górna połowa ciała są czynne, do takich należy: *jazda konna* i *pływanie łódką.*

Jeżdżenie konno należy do najdzielniejszych środków rozwoju i krzepienia ciała — konieczne zachowanie równowagi (aby nie podledz wypadkowi), utrzymuje w nieustanném napięciu uwagę, oko, ucho, zmusza do prostego trzymania się, przez co mięśnie kolumny pacierzowéj są w ciągłym ruchu. Ręce, kierując cuglami, także nie zostają w spoczynku, tylko nogi spoczywają, bo mięśnie brzuszne, oraz klatki piersiowéj, z powodu przyspieszenia oddychania także są w ciągłym ruchu.

Jazda konna dla osób nerwowych, ogólnie osłabionych, noszących w sobie usposobienie do suchot, dotkniętych bladnicą, jest zawsze do zalecenia; w wielu przypadkach widziałem nadspodziewanie po niéj dobre skutki. Rozumié się samo przez się, że mówiąc o osobach osłabionych, nie myślę o dotkniętych chorobami takiemi, przy których od czasu do czasu zjawia się gorączka, tacy bowiem ludzie nie o jakimkolwiek ruchu, ale o bezwarunkowym spoczynku myśleć powinni.

I przy jeździe konnéj należy robić pauzy, tak jak przy bieganiu, pauzy tu znacznie muszą być dłuższe, bo jazda konna daleko więcéj nuży, gdyż tu nie tylko na ruch swéj osoby, ale i na zużycie siły przy kierowaniu koniem liczyć trzeba.

Mówiąc o pływaniu łódką jako o ruchu, nie rozumiemy samego pływania, ale kierowania nią, *robienia wiosłem*; odbywa się tu coś podobnego jak przy jeździe konnéj, ale w odmienny jednakże sposób. Przy jeździe konno, oko dosięga dalekiéj przestrzeni, myśl się rozjaśnia, rozszerza się pierś głębokim i swobodnym oddechem, a oprócz tego ręce, szyja, głowa i cały tułów odbywają nieustanne ruchy. Przy kierowaniu łódką, wszystka uwaga zwraca się na to, aby nie napotkać jakiéjś ukrytéj przeszkody, a więc prawda że ręce i klatka piersiowa odbywają ruchy dość obszerne, wszakże to wszystko nie może iść w porównanie z ruchami przy jeździe konnéj.

Siedzenie ma za zadanie odpoczynek: powinno więc zupełnie być swobodne i niewymuszone; pozycje w pół leżące najlepiéj do tego celu służą; podobne jednak położenie nie zawsze można nadać ciału, gdyż różne okoliczności stają temu na przeszkodzie, winniśmy jednak tu zwrócić głównie na to uwagę, aby siedzenie, gdy to ma być istotnym odpoczynkiem, odpowiadało swym warunkom dokładnie: nie należy więc przynaglać dzieci do trzymania się bezwarunkowo prostego, z kolumną pacierzową ściśle wyprostowaną; takie siedzenie nie jest odpoczynkiem, lecz nowem umęczeniem, a obawy jakoby z podobnego siedzenia garby powstawać miały, są zupełnie płonne i faktami usprawiedliwić się nie dadzą.

Na zakończenie, tego krótkiego szkicu o ćwiczeniach ciała, wspomnieć jeszcze mi wypada o *zabawach* czyli tak zwanych *grach towarzyskich*, i wspomnieć o ile one wpływają dobroczynnie lub szkodliwie na zdrowie.

Szczegółowo je rozbierać, lub każdéj opisywać nie możemy i nie widzimy potrzeby, jest ich bowiem bez liku, a to ogólnie o nich powiedzieć można, że wszystkie które polegają na ruchu, przyczyniają się w dobroczynny sposób do rozwoju ciała.

Ze wszystkich zabaw zwracam uwagę na tak zwaną grę w *cerceau*, zabawa ta jest najbardziéj do zalecenia, zatrudnia oko, myśl, a przytem zmusza do ruchu ręce, nogi i całe nareszcie ciało.

Dr. Dobieszewski.

Kształt obuwia ze względu na zdrowie.

„Wszyscy amatorowie koni oraz weterynarze niezmiernie się troszczą o ich kucie i o ich kopyta; wychodzą o tém dzieła osobne, czemuż się bardziej nie troszczymy o ubranie nogi człowieka?“ powiada anatom, Piotr Camper. Rzeczywiście tylu ludzi cierpi z przyczyny obuwia, na zastanawiając się, że ono nietylko na jego zdrowie, lecz i na humor swój wpływ wywiera. Zbytnie ściskanie się sznurówką należy już u nas prawie do rzeczy minionych. Gdzie niedzie tylko jeszcze, jaka zbyt rozrastająca się w tuszę elegantka, ścieśnia zapamiętale objętość swoją fiszbinowym puklerzem, nie zważając na migrenę, kurcze żołądka i tym podobne przypadłości, lecz trudno już dopatrzeć matki, coby krępowała twardemi sznurówkami, zaledwie rozwijającą się córki figurę. Jednak pretensja do małéj nogi jeszcze głuszy wszystkie względy, zapewne najbardziéj dla tego, że nie każdy ma to żywo przytomne w umyśle, o ile ściskanie nogi, lub psucie jéj kształtu trzewikiem, źle na zdrowie wpływa. Dla tego też dajemy tu sprawozdanie z broszurki doktora Hermana Mayer, professora anatomji w uniwersytecie w Zürich, pod tytułem: *O kształcie obuwia.*

Zaczyna się od wykazania jaki jest cel i zadanie obuwia. Kładziemy powiada autor w takim celu buty lub trzewiki na nogi, w jakim odziewamy ciało nasze — dla ochronienia się od zimna od i wilgoci; obuwie powinno być tak wykonane, żeby nie tylko tego celu dopełniło, ale jeszcze tak, żeby nie spowodowało żadnych innych niedogodności, któreby korzyści z niego otrzymane tak zmniejszyły, że w końcu środek ochrony pokazałby się gorszym, niż złe od którego nas ma wybawić.

Ale tu przychodzi bruździć nam moda, któréj wolno decydować czy suknia nasza ma być jasna lub ciemna, fałdzista czy obcisła, bo to dla zdrowia obojętne, lecz nie godzi się jéj słuchać, kiedy nakazuje rzeczy szkodliwe, a temi są za krótkie lub za wązkie, spiczaste obuwie, które tamując swobodny ruch nogi, a zatem i całego ciała, wywołują różne dolegliwości. Ponieważ w środek obuwia ma być wprowadzona noga, przeto ona jako miękka, ściska się i załamuje według kształtu obuwia tego, lecz trzeba pamiętać, że noga część ciała naszego stanowi, a one pozostać takie powinno jakie jest i poprawiać lub przemieniać jego kształty, jest to pogorszać stan jego ogólny. Wié już dobrze o tem każda kobieta, która usiłowała urobić swoją postać na tak zwaną *piękną figurę*, z równą zaś goryczą dowié się każdy, kto równie *piękną* nogę za pomocą ciśnienia trzewikiem zechce otrzymać.

Kształt trzewika, który rzeczywiście ułatwiać ma chodzenie, nie zaś utrudniać je, powinien się stosować do kształtu nogi.

Patrząc na nogę ze strony wewnętrznéj, widzimy, że tworzy pewien rodzaj sklepienia, utrzymywanego stale w swym kształcie przez mocne więzy, idące od kości i podtrzymujące je w taki sposób, żeby się oprzéć mogły ciężarowi ciała. Póki stojemy, sklepienie to jest naciśnione u powierzchni, a więc wydłużone, jeżeli zaś noga wisi swobodnie, sklepienie jest mocniéj wygięte i tak samo jest przy chodzeniu, gdy podnosimy nogę. W czasie chodzenia najważniejszą gra rolę wielki palec, podnosząc bowiem nogę unosimy najprzód piętę a pozostajemy najdłużéj oparci na wielkim palcu i posuwając nogą naprzód, uderzamy o ziemię najpierwéj tymże palcem. Musi on więc być tak umieszczony, żeby się rozwijał i poruszał swobodnie, a linja jego środkowa, poprowadzona ku tyłowi, powinna wypadać na sam środek pięty, i tak jest zawsze u każdéj zdrowéj nogi. Według rysunku Fig. 1 możemy widzieć jakie jest naturalne położenie wielkiego palca. Mniejszych palcy ważne także jest zadanie; mając po dwa stawy, podczas kiedy wielki palec ma tylko jeden, przylegają mocno do ziemi w czasie stania i podpierają całą budowę ciała z boku. Podczas chodzenia



Figura 1.

nieco zakrzywione, czepiają się niejako każdego przedmiotu na którym staje noga, i dla tego to góral dojdzie zawsze boso tam, gdzie nam w obuwiu dojść trudno, i mówi że się *trzyma pazurami*, tak go dzielnie podpierają małe palce nóg jego, chwytając wszelkie nierówności gruntu. Lecz do czegoż mogą służyć palce pozakładane jeden na drugi w ciasném obuwiu?

Zwykłe podeszwy trzewików lub butów, nawet nie stosują się zupełnie do kształtu stopy, któréj koniec przemieniają w trójkąt ścieśniony, gdzie palce muszą koniecznie jako tako się pomieścić. Z początku kształt nogi się zmienia wtedy tylko, gdy ją tłoczy obuwie, ale z czasem kształt taki nienaturalny się ustala i zostaje na zawsze, jak to widzimy na Fig. 2, któréj rysunek z natury zdjęty daje kształt podeszwy obuwia i nogi. Uważamy też jak się wielki palec pochylił ku środkowi gdzie trzewik jest najdłuższy, guzik zaś kości śródstopowéj pierwszéj, na któréj tenże palec jest osadzony, wystaje mocno i szpeci prawdziwą piękność nogi. Palce nawykłe do zakładania się jeden na drugi, już potem i u boséj nogi nie wrócą do pierwotnego kształtu.

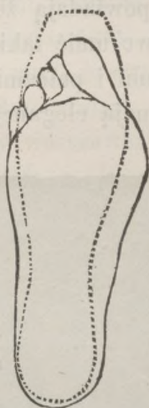


Figura 2.

Skutkiem tedy sprzeczności między kształtem nogi a kształtem obuwia, bywają ciągłe wykrzywiania tego ostatniego szczególniéj gdy jest mokre. Powiadają, że trzewik stracił formę, wtedy właśnie kiedy on zbliżył się o ile mógł do naturalnéj formy nogi (wprawdzie, dzieje się to w sposób bardzo nieestetyczny), szczególniej bywa to u dzieci, których nogi mają jeszcze kształt nie skażony. Przezuwanie trzewika z jednéj nogi na drugą jeszcze powiększa ich udręczenie, a chociaż obuwie zrobione jest na dwie nogi to i to nie nawiele się przydaje, jeżeli nie pamiętano naśladować w kroju, naturalnego kształtu stopy.

Według tego co się już mówiło wyżéj o kształcie nogi, obuwie robić się winno. Fig. 3. Prowadzi się prosta linja od środka pięty, ku wielkiemu palcowi, (a. b.) i to stanowi długość nogi, potem wziąwszy miarę od końca dużego palca, aż do miejsca w którem stopa podwyższać się zaczyna (e. f), co stanowi mniej więcej około dwóch piątych całéj jéj długości i pociągnąwszy w tym punkcie linję poprzeczną (g. h.), będziemy mieli miejsce w którem noga jest najszerszą. Na tej linji poprzecznéj, naznacza się szerokość nogi w taki sposób, że po jednéj stronie linji długości ku wewnętrznéj części nogi, wypuszcza się tyl-

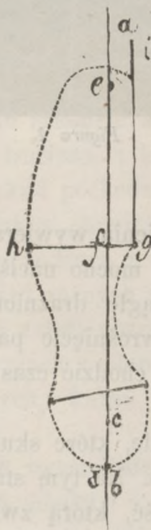


Figura 3.

ko ta linja na pół szerokości wielkiego palca (f. g.), reszta szerokości całej nogi (f. g.) wypada po drugiéj stronie linji długości, od strony zewnętrznej nogi. Przedłuża się linje długości cokolwiek ku przodowi i odznacza główny zarys podeszwy, pociągając od strony wewnętrznéj linję równoległą do linji długości (g. i.). Tak naznaczywszy główne punkta podeszwy, można z łatwością dopełnić całego jej rysunku. Prawidłowo wykrajane podeszwy na obie nogi, postawione obok siebie, powinny się schodzić z sobą w taki sposób, jak Fig. 4 wskazuje. Niektórzy powiadają że to kształt wcale nie elegancki, my zaś zaręczamy, że dobry szewc umié takiemu kształtowi zgrabny dać pozór i twierdzimy, że nogą z guzami i palcami pokręconemi, z pewnością piękniéj nie wygląda. Tym zaś co mają elegancję i modę za jedno, odpowiemy, że moda tak często zmienia gusta swoje, że może i na ten kształt będzie łaskawa, zwłaszcza gdy go poprą ludzie rozsądni, tém bardziéj że nie ma w nim nic rażącego oczy, a chód swobodny wdzięku całéj postaci dodaje.

Co do obcasów, te rzeczywiście wcale są niepotrzebne, gdy jednak ułatwiają chodzenie po błocie i robią obuwie trwalszém, należy ich używać, ale szerokie i niskie. Zbyt wysokie obcasy zsuwają cały ciężar nogi na palce i sprawiają często bóle ich nieznośne,—wązkie, spiczaste obcasy wywróceniem grożą.

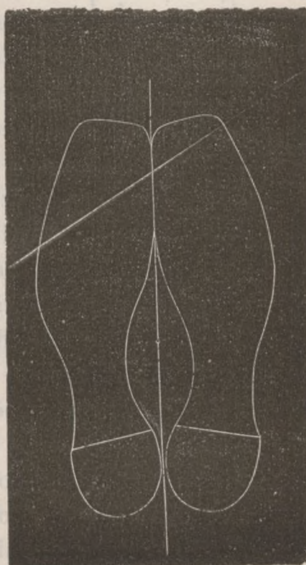


Figura 4.

Pamiętajmy jednak, że nie na tém się kończy, że kształt nogi skrzywiony, pozostaje nim na zawsze; byłoby to jeszcze złem najmniejszém, ale ciśnienie wierzchu obuwia, skutkiem fałszywie wyciętéj podeszwy, sprowadza przykurczenie małego palca i powstające ztąd w jego stawach częste zapalenia, z nieznośnemi połączone bólami.

Najgwałtowniejsze zaś ciśnienia wywiera nieprawidłowo zrobione obuwie na wielki palec. Paznokieć jego mocno naciśnięty od brzegów, coraz bardziéj zagłębia się w ciało, skóra ciągle drażniona zaognia się i ztąd powstają owrzodzenia, dzikie mięso lub wrośnięcie paznokcia, ten straszny ból, który nieraz zmusza do zaprzestania chodzić czas jakiś, i wymaga pomocy lekarskiéj, a często i operacji.

Nie mniejszém jest cierpienie, które skutkiem złego kształtu obuwia, przy osadzie wielkiego palca powstaje. Na tym stawie, skutkiem skrzywienia palca ku środkowi, powstaje wypukłość, którą zwierzchnia część obuwia bez przestanku uciska. Skutkiem tego ciągle utrzymujące się zapalenie, powoduje

nabrzmienie, bóle nieznośne, a często i pruchnienie kości. Niektórzy bóle te, zwykli przypisywać odzię̇bieniu lub pedogrze, co jednak jest fałszywem.

Mówiąc o najcięższych cierpieniach jakie zadaje złe obuwie, wspominamy zaledwie o nagniotkach, których dolegliwości wszyscy znają.

Jest jeszcze jedna choroba do której obuwie przyczynić się może, a tą jest tak zwane *płaska noga* (Plattfuss). Więzadła unoszące sklepienie nogi zwalniają się do tego stopnia, że noga się rozpłaszcza i staje się prawie niezdolną do podniesienia się z ziemi. I ten wypadek wymaga czasami operacji.

Tak tedy wrośnięcie paznokcia, guzy obrzmiałe lub ropiejące, tak zwana pedogra, nagniotki, spłaszczenie nogi, bywają smutnemi skutkami różnicy, jaka między nogą ludzką, a jéj obuciem istnieje.

Dodamy tutaj, że niektórzy warszawscy szewcy robią na żądanie trzewiki dla dam na dwie nogi i krają je kształtnie, ale zwykle są to szewcy męzkiego obuwia.

Zatrucia zdarzające się w gospodarstwie domowém.

Skoro mówimy o zatruciu, stają nam zaraz na myśli — arszenik, kwas pruski, lub nie mniéj straszne roślinne alkaloidy: strychnina i nikotina. Jednakże nie o nie tu idzie, mamy w koło siebie nie mniéj szkodliwe zdrowiu przedmioty, tylko że na ich niebezpieczne wpływy albo nie zważamy, albo o nich nie wiemy.

Niech nam jednak wyobraźnia nie stawia przed oczy strasznych mar na nasze zdrowie lub życie czyhających; natura ludzka umié sama wiele niebezpieczeństw od siebie odsuwać, czuwać nam jednak ciągle należy, a to czuwanie nad wszystko, gospodyni domu przystoi. Dla tego téż potrzeba aby była wykształcona, nie działała na oślep, według odwiecznéj rutyny, lecz ze świadomością, co właściwie służy lub szkodzić może ludzkiemu organizmowi.

Ołów, jest to zdradziecka trucizna, z którą całemi latami żyć możemy, nie domyślając się bynajmniéj zkąd pochodzą te bóle żołądka, te kolki które mijają i wracają się znowu. Cukier ołowiany, blejwas, minja, (farba czerwona) są to wszystko materjały pochodzące z ołowiu, a używane często w rzemiosłach. Wchodzą więc w skład różnych naczyń, lub używane są do malowania ich. Dla tego téż unikać należy pozostawiania na dłuższy czas płynów, szczególniéj kwaśnych, w naczyniach z ołowianéj blachy i niedawać dzieciom cacek tego rodzaju, malowanych, które one zwykle do ust kładą i farbę z nich zlizują.

W naczyniach miedzianych tworzy się bardzo łatwo, a niepostrzeżenie gryszpan, lub tlenek (niedokwas) miedzi i t. p. Skoro tylko pobiała od nich odstaje, zachodzą za nią resztki jedzenia, stają się trudne do odmycia, pozostają

tam, kwaśnieją, a potém przy gotowaniu jakiéj potrawy rozpuszczają się i zatruwają ją. Równie sól tłuczona i pozostawiona w nieczystym lub wilgotnym moździerzu staje się zdrowiu szkodliwa, jako też wszystkie komputy, soki i sosy kwaśne, które należy zaraz po ugotowaniu, wylewać w naczynia gliniane. Póki się gotują, rądel im nie szkodzi, lecz następuje to dopiero w czasie stygnięcia. Nie rozwodzimy się nad niebezpieczeństwem chowania kapusty na drugi dzień w rądlu, bo tego już prawie wszystkie gospodynie unikają, ale niestety! przechowuje się jeszcze gdzie niegdzie zwyczaj nadawania koloru korniszonom lub zielonemu groszkowi gryszpanem, a więc trucizną! Nieświadomym zdaje się rzeczą niewinną, że wrzucą miedziany pieniądz między korniszony, żeby pozieleniały i tu więc znowu nastawać będziemy, jak potrzeba aby gospodyni była wykształconą.

Chcąc wypróbować czy jaka potrawa jest zatrutą, bodaj cokolwiek, należy wziąść jéj część pewną, zakropić octem, doskonale wymieszać i wetknąwszy weń starannie wychędożony nóż, zostawić go tam przez kilka godzin. Jeżeli na nim okażą się plamy czerwone, to dowodzi że potrawa ma w sobie miedź i będzie zdrowiu szkodliwą, jaką takową zatém należy ją wyrzucić.

Trucizna kiełbasiana. Zatrucia zepsutemi kiełbasami, są dość pospolite, szczególniéj w południowych Niemczech. Najczęściéj dzieje się to od kupnych kiełbas, ale stać się może zarówno od domowych, kiedy ich narobią wielką liczbę, a chowają nagromadzone w wilgotném miejscu. Kiszki robione ze krwi, mleka i bułki jeszcze prędzéj się psują; kiełbasy im ściśléj napchane, tém łatwiéj zepsuciu ulegają, zapewne dla tego, że trudniéj im wyschnąć i od ukrywającéj się wewnątrz wilgoci rozpoczyna się gnicie. W jaki sposób tworzy się w kiełbasach trucizna, nie ma zgody między uczonemi. Jedni mają to za kwas tłuszczowy stający się tu trucizną, drudzy za trującego grzyba, inni jeszcze dowodzą, że się tam tworzy kwas pruski.

Straszne są i gwałtowne objawy otrucia tego; według ilości zjedzonéj kiełbasy, następują one w kilka lub w kilkanaście godzin. Gwałtowne boleści brzucha, osłabienie, zawrót głowy, oto są pierwsze symptomata zatrucia kiełbasą. Potém następują coraz gwałtowniejsze, bo nawet krwawe wymioty, wielkie gorąco obok suchości skóry, ściśnienie gardła takie, że płyny przezeń przecisnąć się nie mogą, nabrzmienie powiek z oddziałaniem na źrenice, które wtedy widzą przedmioty zabarwione, lub dubeltowe, lub też całkiem nie widzą. Przytem trwają bóle głowy straszliwe i boleści brzucha się wzmagają, aż nareszcie przychodzą omdlenia, kurcze i śmierć.

Ma się rozumieć, że zaraz przy początku takich objawów należy wezwać pomocy doktora, jeżeli zaś po zjedzeniu kiełbasy uczujemy tylko trochę mdłości i pewną nieprawidłowość w naszym organizmie, dobrze jest napić się zaraz gorącego wina, lub też wziąść na lekkie przeczyszczenie, a nawet na wymioty, czem można nieszczęście uprzedzić.

Zatrucie kiełbasą może się wydarzyć na wsi, gdy ich od razu robią wielki zapas na własny użytek; wprawdzie kiełbasa po rozcięciu jéj, będzie wydawać zapach kwaśno gorzkawy, jakby skisły, lecz gotowa sobie nie jedna gospodyni perswadować, że to nic nie szkodzi, że to się usunie przez przyprawę i że marnować nie podobna, tak dobrze przyrządzonych kiełbas. My jednak ośmielamy się radzić jéj, żęby te wszystkie względy nie wstrzymywały ją, od wyrzucenia niebezpiecznéj już potrawy.

Do przechowania, najlepiéj jest wędzić na wolnym ogniu kiełbasy tak, żeby doskonale wyschły, lecz i wtedy jeszcze mogą pleśnić i gnić wewnątrz, a przez to stać się szkodliwemi, gdy ich nie będziemy trzymać w miejscu przewiewnem, lecz w wilgoci.

Ktoby chciał być oszczędnym i nie marnować podejrzanych kiełbas, niech z nich wyrzuci wszystko mięso i odgotuje je dobrze, albo w czystéj wodzie, albo dolawszy cokolwiek spirytusu; poczem można napchać tém świeże kiełbaśnice i jeść bezpiecznie. Niezmierne są tu więc ważne przewiewne, dobrze urządzone spiżarnie, o których rozpisaliśmy się w pierwszym tomie naszego poradnika, oraz ochędóstwo nigdy nieustające.

Sądzimy, że tu będzie na miejscu uspokoić gospodynie nasze co do trychin, o których przed rokiem tak się rozpisywano, a które się jednak w naszym kraju nie pokazały. Znajdują się one szczególniéj w Westfalji, w wieprzach tuczonych sztucznemi sposobami i tam spowodowały nie jeden śmiertelny wypadek.

Środki upięknienia

CZYLI

KOSMETYKI.

W niektórych jeszcze miejscach istnieje po dziś dzień zwyczaj, zbierania i przechowywania starannie do mycia wody z Marcowego śniegu. W Niemczech zbiera się na ten cel woda w poranek Wielkiéj nocy. Zaledwie świtać zaczyna, otwierają się tu i owdzie tajemniczo drzwi chaty i wymyka się z nich wysmukła postać dziewczęcia, która obejrzawszy się czy ją kto nie widzi, unosi z lekka sukienkę, i biegnie ku położonym za wsią łąkom. Po drodze spotyka ją nie jedna z rówienniczek, witając przychylném głowy skinieniem,

lecz każda strzeże się wymówić słowo, idą bowiem wszystkie zbierać *cichą wodę*, (Wodę tak zbieraną nazywają *stille Wasser*). W przygotowane naczynia czerpią napotkaną wodę, w któréj tego poranku jeszcze się nieodbiły słońca promienie; ta woda nie psuje się przez rok cały, a dziewczyna która się nią starannie umywać będzie, ma się stawać coraz to piękniejszą.

Bogatsze panie używają innych na ten cel środków, przemysł zrobił z tego gałęź handlu nader zyskowną, szczególniéj Francja i Anglja posiadają fabryki, na których czele stoją znakomici chemicy lub doktorzy i te dają tylko doskonałe wyroby, bynajmniéj zdrowiu nieszkodliwe, jednakże często bardzo drogie. Korzysta z tego wielu spekulantów w dwóch tych krajach, a szczególniéj w Niemczech i dają wyroby tańsze, opatrzone fałszywemi etykietami firm najsławniejszych, a złożone z ingrendjencji pospolitych lub co gorsza, zdrowiu i piękności szkodliwych, które słusznie odstręczają publiczność. Aby zapobiedz oszustwom tego rodzaju, zawiązało się we Francji towarzystwo uczonych chemików i lekarzy pod nazwą *Societé hygiènique*, i to co opatrzone tą firmą w handel idzie, jest wartości nieposzlakowanéj. Stowarzyszenie ma liczne swoje fabryki mydeł, wódki kolońskiéj, perfum różnych, octów toaletowych i t. p., wyroby te sprzedają się w składach hurtowych i szczegółowych tak w Paryżu jak za granicą.

Widzimy więc jaką ostrożność zachować należy przy używaniu kosmetyków. Wskazujemy poniżéj sposoby przyrządzania niektórych w domu, jeżeli zaś mają być kupowane, to tylko ze składów budzących zaufanie. Wystrzegać się należy wszelkich cold-creamów i olejków które wydają zapach gorzkawy lub kwaśny, perfum z odurzającym zapachem także unikać należy, albo przynajmniéj bardzo rzadko je używać, gdyż zdrowiu szkodzą. Piżmo jest nader drażniącem powonienie niektórych osób. Szczególniéj trzeba być ostrożnym w używaniu pomad przeznaczonych do pobudzania rośnięcia włosów. Najlepiéj przed używaniem wypróbować je kładąc grudkę na delikatne miejsce ręki, a gdy po roztarciu, na skórze wystąpi plama czerwona i przez parę godzin pozostanie, już téj pomady używać nie radzimy. Lepiéj jest prosić o przepisanie jéj doktora. Z wodą do ust lub do mycia, w któréj zaczynają się tworzyć męty, także ostrożnym być należy; zarówno unikać częstego używania mocnych kadzideł, które działają na powonienie w sposób odurzający. Najzdrowszym jest dobry ocet w pomieszaniu z wodą kolońską, wylany na rozpaloną żelazną łopatkę.

Mydła pachnące od których skóra się czerwieni także stanowczo odrzucić należy. Zważywszy na kłopoty wynikające z tych ciągłych ostrożności, wyznać musimy, że najlepiéj wyjdą te z naszych czytelniczek, które dbając o piękność jaką daje zdrowie, mniéj zajmować się będą tą, jaką utrzymują kosmetyki, jednak mydła toaletowe i pomady są tak powszechnego użycia, że je żadną miarą pominąć lub odepchnąć z potępieniem nie można.

Mydła pachnące.

Dowiadujemy się od Plinjusza, że mydło wynaleźli Gallowie i że ono się składało z łoju i popiołu (zapewne z potażu, który popiół zawiera). Mydło germańskie uważane było za najlepsze; Sismoudi przytacza, że w pośród służby Karola W. był jeden mydlarz. W jedném z poszukiwań w gruzach Pompei, które jak wiadomo w 79 r. było zasypane wybuchem Wezuwiuszu, odkryto sklep fabrykanta mydła wraz z jego towarem. Chcąc dowodzić starożytności mydła, moglibyśmy przytoczyć jeszcze proroka Jeremjasza, ale idzie nam głównie o podanie kilku przepisów robienia mydeł pachnących, które fabryki wyrabiają z mydła zwyczajnego, białego, przetapiając je, zabarwiając wedle upodobania i perfumując wonnemi olejkami.

Mydło tak zwane szare, ma za zasadę potaż, mydło twarde — sodę. Mydła które używamy do prania dla tego tak cuchną, że są zrobione z łoju starego, który czasem rok i więcéj leży w handlu, ale zrobione z łoju świeżego cuchnąć nie będą. Mydło barskie tak samo się robi jak mydło zwyczajne, tylko przy wykończaniu go za pomocą właściwych technicznych sposobów, nadają mu odpowiednią dziurkowatość. Można go więc użyć dla otrzymania mydła pachnącego, idzie bowiem o to tylko, aby mieć mydło zrobione ze świeżego łoju i ze sody. Chcąc mydło roztopić, trzeba go krajać w cienkie plasterki, całéj bowiem tafli trudno rozpuścić od razu, z przyczyny że mydło jest jednym z gorszych przewodników cieplika. W fabrykach mają na ten cel przyrządy przypominające heble stolarskie. Nastrugane plasterki układają się prostopadle w kociołku i zlewają nie wielką ilością wody; im mydło starsze, tém wody więcéj potrzeba. Kociołek stawia się w drugie naczynie napełnione wodą i w téj wodnéj kąpieli gotuje się pół godziny, co zwykle na jego rozpuszczenie wystarcza. Dla ułatwienia jego rozpuszczania należy od czasu do czasu mieszać kijkiem zakończonym krzyżem t. j. przypominającym odwróconą literę ⊥.

Po rozpuszczeniu mydło się farbuje, jeżeli tego potrzeba, a gdy przestygnie, miesza się dokładnie z pachnącemi olejkami. Następnie kładzie się w formy, których ściany są ruchome, ażeby mydło z łatwością się wyjęło. Po dwóch lub trzech dniach jest już dosyć twardem, aby było wyjętem i pokrajanem według upodobania na mniejsze tafelki. Często w saméj formie są już pewne przedziały, rysunki i napisy, jakie mieć chcemy na mydle. Brunot w Paryżu, wynalazł różne machiny ułatwiające to krajanie w wielkich zakładach, ale w Anglji używają jeszcze drutu mosiężnego. Mydła z różnemi figurami i okrągłe robią w stosownych do tego prasach. Do mydeł kolorowych

dobrze jest używać zwyczajną oliwę i łój barani, który wydaje piękną białość. Chcąc otrzymać mydła tańsze używa się mniéj olejków pachnących. Aby mieć mydło niebieskie, bierze się smaltu roztartego w spirytusie, na brunatne mydło dosyć jest upalić trochę cukru t. j. wziąść to co kucharze nazywają karamelem. Na mydło różowe używają karminu (vermillon, bisulfure de mercure) roztartego w wodzie ze spisytusem. Tak zafarbowane używa się do zrobienia mydła różanego.

Mydło różane.

Weź mydła białego zafarbowanego na różowo	2500 części
Olejku różanego	28 „
Tynktury nalewki piżma	56 „
Olejku drzewa sandałowego	7 „
Olejku geranium	7 „

Mydło piżmowe.

Weź mydła białego zafarbowanego lekko karamelem	2500 części
Piżma w ziarkach	7 „
Olejku bergamotowego	28 „

Należy rozetrzeć piżmo w olejku, a dopiero wymieszać z mydłem i chować mydło 6 miesięcy nim się je weźmie do użytku.

Mydło z zapachem kwiatu pomarańczowego.

Mydła białego	3500 części
Olejku z kwiatu pomarańczy	100 „

Mydło cytrynowe.

Mydła białego	3000 części
Olejku ze skórki cytrynowéj	375 „
Olejku werweny	14 „
Olejku bergamotowego	113 „
Olejku cytrynowego	56 „

Jest to jedno z lepszych mydeł toaletowych a ma śliczny kolor żółty.

(Crème de savon) **Migdałowe mydło miękkie do golenia.**

Weź: Oczyszczonego smalcu	3500 części
Rozczynu potażu zawierającego 26% potażu kaustycz.	1875 „
Spirytusu mocnego	85 „
Olejku z migdałów gorzkich	3 „

Sposób robienia. Rozpuść smalec w naczyniu glinianem za pomocą kąpieli wodnéj. Rozczynu potażu dodawaj po trochu, mieszając ciągle; w miarę tego mieszanina ta będzie się stawać coraz gęstszą, ale nie będzie miała téj perłowéj białości, którą nabierze wtedy dopiero, gdy ją się będzie rozcierać w marmurowym moździerzu, dodając spirytus w którym rozpuszczony został olejek migdałowy.

Proszek mydlany.

Proszek ten używa się albo do zębów albo do golenia.

Białe mydło pokrajane w cienkie wiórki suszy się długo w miejscu gorącem, potém się miele we młynku i zaprawia jakim pachnącym olejkiem.

Chcąc otrzymać mydła mocno pachnące, lepiéj je perfumować na zimno, wlewane bowiem do massy ciepłéj olejki, ulotniają się w 20 częściach na 100. Jest to bardzo łatwy sposób, szczególniéj przy niewielkiéj ilości mydła. Robota czysto mechaniczna, potrzebny jest do tego hebel, moździerz marmurowy i tłuczek z drzewa bukszpanowego. Hebel stawia się na moździerzu w taki sposób, żeby wiórki mydlane z lekka weń wpadały. Gdy mydło jest zbyt twarde, należy je skropić wodą destylowaną, licząc niecałą kwaterkę wody na dwa funty mydła. Skropiwszy, czekać 24 godzin żeby woda wsiąkła. Potém tłuc tłuczkiem przez godzinę lub więcéj, dopóki żadnych grudek nie będzie i mydło stanie się jakby ciastem. Do tego rozbijania mydła można zarówno użyć takiego przyrządu jak maszynki do robienia czekolady, co jest ekonomiczniejsze niż marmurowy moździerz. Po należytém rozbiciu czy roztłuczeniu mydła, dodaje się dopiero stopniowo i zwolna olejki pachnące.

Do zrobienia *mydła przezroczystego* robią się także wiórki z grubego mydła, suszą doskonale, a potém rozpuszczają w czyszczonym spirytusie, nalewając go tyle, ile potrzeba do rozpuszczenia; zafarbować i zaperfumować wedle woli i w stosownych formach suszyć w ciepłem miejscu.

Przejdźmy teraz do kosmetyków.

Wiele ich jest w handlu jako emulsje, dla tego tak nazwane, że gdy się zmieszają z wodą, zabielają ją jak mleko. Do sławnéj *amandiny* bierze się mydło miękkie migdałowe (crème de savon) którego przepis podaliśmy wyżéj,

w ilości	28 części
Syropu zwyczajnego	115 „

Olejku ze słodkich migdałów	3500	części
Olejku z gorzkich migdałów	28	„
Olejku bergamotowego	28	„
Olejku gwoździkowego	14	„

Syrop z mydłem wymieszać doskonale i dopiero potém dodać olejek. Trudność roboty w tém zależy, żeby nie przelać nigdy olejku i tylko go dodawać kroplę po kropli, w miarę jak się cała mieszanina rozciera w moździerzu. Gdy się choć raz zbyt przeleje olejek, wtedy już amandyna zepsuta, bo będzie za tłustą, a nie dojdzie do téj przezroczystéj galaretowatości, którą mieć powinna. W fabrykach mają takie przyrządy blaszane, które wydzielają olejek kropla po kropli, tak wolno, żeby robotnik miał czas wcierać dokładnie w mydlaną massę. Gdy jest zbyt gorąco, lub olejek nie zbyt czysty, to lepiéj nawet nie dolewać go tyle, ile jest w przepisie i zaprzestać roboty skoro massa przybierze pozór krystaliczny.

Ciasto migdałowe z miodem, używane dla nadania skórze białości i miękkości.

Gorzkich migdałów obranych i utłuczonych	250	części
Miodu czystego	500	„
Żółtek od jaja	8	„
Olejku migdałów słodkich	500	„
Olejku bergamotowego	7	„
Olejku gwoździkowego	7	„

Utrzeć najprzód miód z żółtkami, potem dodawać zwolna olejek, a nakoniec tłuczone migdały z olejkami lotnemi.

Galareta glicerynowa.

Mydła czystego, białego, miękkiego	115	części
Gliceryny	170	„
Olejku ze słodkich migdałów (robiąc w lecie)	1050	„
Olejku ze słodkich migdałów (robiąc w zimie)	2000	„
Olejku tymianku	4	„

Wymieszać mydło z gliceryną przez tłuczenie w moździerzu, a potem dodać zwolna olejek, tak jakeśmy to mówili przy amandynie. Wszystkie te kosmetyki psują się łatwo, potrzeba je więc chować w miejscu chłodnem i suchem, nie robić wiele, a słoiki dobrze obwiązywać.

Przytoczymy tu jeszcze kilka innych, znanych pod nazwą mleka.

Mleko toaletowe.

Wody różanéj	kwartę
Balsamu *de tolu*	$1^1/_4$ łuta

Woda dodaje się zwolna do balsamu mieszając. Można robić także to mleko, używając tynktury benzoesowéj zamiast balsamu *de tolu*.

Mleko kwiatu bzowego.

Wody z kwiatu bzowego	kwartę
Tynktury benzoesowéj	2⅓ łuta

Robić tak samo jak było poprzednio powiedziane t. j. zlewać zwolna wodę do tynktury. Można tak samo zrobić mleko z kwiatu pomarańczowego i innych, używając zamiast wody bzowéj innéj jakiéj wody pachnącéj.

Woda glicerynowa.

Wody z kwiatu pomarańczowego	4000 części
Gliceryny	226 „
Boraxu	228 „

Jest to wyborny kosmetyk, usuwa bowiem ze skóry wszystkie wyrzuty i opierzchnięcia i t. p.

Cold-Cream.

To co w perfumerji nazywa się cold-cream, w handlu aptekarskim nazywają *ceratum Galeni*, dla tego, że przypisują wynalezienie go Galenowi, sławnemu doktorowi z Pergamu, który słynął nie tylko w Azji ale w Atenach i w Rzymie, lat temu około 1700; chociaż sposób robienia go, jaki podał Galen, jest zupełnie różny od tego, jakiego dziś używają. Kosmetyki te są różnego zapachu, według olejku pachnącego, jaki się użyje.

Cold-Cream fijołkowy.

Olejku fijołkowego	500 części
Wody fijołkowéj	500 „
Wosku białego	28 „
Olbrotu (sperma Ceti)	28 „

Olejku migdałów gorzkich 5 kropli.

Można tak samo zrobić z jaśminu i z kwiatu pomarańczowego, biorąc olejek i wodę z tychże kwiatów.

Cold-Cream ogórkowy.

Olejku słodkich migdałów	500 części
Olejku zielonego (oleum laurinum)	50 „
Soku z ogórków	500 „

Wosku białego	28 części
Olbrotu	28 „
Spirytusu ogórkowego	56 „

Łatwo jest otrzymać sok ogórkowy rozgrzewając ogórki i cisnąc je w prasie, a następnie przecedzić ten ciepły sok przez cienkie płótno. Można też robić tylko w zwyczajnéj temperaturze letniéj, krająć plasterki z ogórków i maczając na 24 godzin w olejku mig: który potem należy przecedzić i świeże plasterki w niego włożyć, póki nie nabierze przyzwoitego zapachu.

Robienie cold-creamów. Wosk i olbrot kładą się w słój porcelanowy gruby, który się wstawia w kąpiel wodną. Gdy wśród wrzenia wody, wosk i olbrot się roztopią, dodać należy olejek i jeszcze trzymać w cieple; następnie odsunąć i mieszając ciągle łopatką poprzedziurawianą, wlewać ostrożnie wodę kropla po kropli, od czasu do czasu zatrzymać lanie wody i odskrobywać od brzegów naczynia to, co się na nich zgęsło. W zimie trzeba trochę zgrzać wodę fijołkową, jaśminową czy inną, któréj się do téj roboty używa, gdyż od zimnéj wody massaby trochę zanadto skrzepła. Olejki pachnące dodaje się już przy końcu roboty, ażeby przez gorąco i mieszanie zapach się nie ulatniał. Gdy się używa wody różanéj, można użyć różanego olejku parę kropel, wtedy będzie cold-cream różany.

Kosmetyk w proszku na ręce (sposób oszczędny).

Mączki kasztanów indyjskich	480 części
Węglanu potażu	7 „
Proszku z gorzkich migdałów	360 „
Fijołkowego korzenia	30 „
Olejku bergamotowego	4 „

Wszystko to zmieszać razem.

Pomadka do ust.

Wziąść smalcu i tłuszczu będącego przy nerkach i razem przetopić. Zafarbować korzeniem alkany (anhusa tinctoria) i zaperfumowane olejkiem bergamotowym, licząc 28 części na 500 części pomady używać.

NB. Korzenie alkany (anhusa tinctoria) moczą się w olejku migdałowym lub w oliwie, w naczyniu wstawionem w gorącą wodę, a po dniach kilku, oliwa da się zlać i przechować w butelkach, aby być użytą do farbowania.

O zachowywaniu włosów.

Włosy tak pod względem piękności jak i zdrowia człowieka ważną grają rolę, dla tego też na ich utrzymanie baczną uwagę zwracać należy. Włosy

okrywając czaszkę, strzegą delikatne organa wewnątrz niéj zawarte od zimna, od zbytecznego gorąca, słowem od wszystkich wpływów powietrza. Włosy są zarazem pancerzem broniącym od ran i zmniejszającym ostrość uderzeń. Skoro się głowa zapoci, skóra pod włosami wysycha zwolna nie będąc wystawioną na zbyt ostre działanie powietrza i to powietrze przychodzi do niéj niejako przesiane przez włosy, a więc oczyszczone. Gdy do tego włosy jeszcze do piękności się przyczyniają, szczególniéj u kobiet, cóż dziwnego że po wszystkie czasy wymyślano tyle sposobów zachowania ich, utrzymania koloru i nadania połysku. Najpewniejszym jednak sposobem zachowania włosów jest, utrzymać w zdrowiu cały organizm i nie dopuszczać jego osłabienia. Często wszakże zachody jakie podejmujemy około włosów sprawiają ich wyniszczenie. Szczotki zbyt twarde, niektóre pomady niszczą włosy zarówno jak wiązanie ich mocno, fryzowanie, kręcenie i t. p.

Tak jak roślina niszczeje gdy jest pozbawiona powietrza, tak i włosy marnieją gdy są pozbawione wszelkiego z niem zetknięcia. Dla tego téż jeden doktór słusznie czesanie nazywa, wentylowaniem głowy, grzebień bowiem i szczotka oczyszczając skórę z łupieży i rozsypując włosy, wzrost ich ułatwiają. Czy należy myć głowę i maczać włosy? Mówiono już o tém wiele za i przeciw. Sądzimy że można myć, ale nie zbyt często i osoby używające kąpieli mineralnych lub morskich, powinny się strzedz polewania tą wodą głowy; używanie żółtka do mycia może być dobre, ale nie częściéj jak raz na rok. Podajemy tu przepis wody do mycia włosów, który p. Locock, doktór królowéj angielskiéj poleca jako środek wzmacniający włosy i niedozwalający im wypadać.

Wody różanéj	75	części
Amoniaku płynnego	$3\frac{1}{2}$	„
Olejku z migdałów gorzkich	$3\frac{1}{2}$	„
Spirytusu rozmarynowego	$28\frac{1}{3}$	„
Olejku z gałek muszkatołowych (Myristica moscata et tomentosa)	$\frac{1}{3}$	„

Wymieszać najprzód olejek migdałowy z amoniakiem, potem spirytus rozmarynowy i olejek muszkatołowy, a dopiero na końcu wlewać wodę różaną kroplami. Preparat ten używa się do nacierania głowy raz na dzień przy ubieraniu.

Olejek rycinowy bardzo jest dobrym do włosów nadaje im bowiem śliczny połysk, ale trzeba przestrzegać, żeby był świeżym, gdyż inaczéj cuchnie.

Wszystkie sztuczne fryzury szkodzą włosom, żelazko wysusza je, a jeżeli już koniecznie moda każe je ciasno wiązać, to przynajmniéj pamiętajmy, aby rano i wieczór były jakiś czas rozpuszczane. Dla włosów suchych z natury, bardzo są przydatne pomady i olejki, tylko należy wybierać nie drażniące ale łagodne. Przeciwnie zaś, osoby, które mają włosy tłuste i których wydzieliny

skórne osiadają obficie jako brud tłusty na włosach, powinny mało bardzo używać pomad, które powiększając jeszcze te wydzieliny, osłabiają osadę włosów, skutkiem czego sprowadzają ich wypadanie. Wszystkie fiksatuary nie tylko, że zanieczyszczają głowę, ale jeszcze starzejąc się, robią się drażniącemi skórę i dla tego ich unikać należy. Łysienie powstaje często z powodu okrywania głowy zbyt ciężko i gorąco, głowa zaś tylko lekko nakrytą być powinna, kiedy tego konieczna potrzeba wymaga. Powiadają, że turcy tak prędko łysieją od swoich turbanów, których prawie nigdy z głowy nie zdejmują. W Pirenejach jest przysłowie „wełna zjada włosy“ dla tego, że tam wieśniacy noszą grube wełniane czapki i bardzo prędko łysieją. Farbowanie włosów może być nie tylko im szkodliwe, ale sprowadzać wyrzuty skórne, a nawet zatrucie, i dla tego nie ośmielamy się tu podać żadnego przepisu tego rodzaju. Znamy tylko wodę sprzedającą się u fryzjerów pod nazwą, *eau Delaunay*, która posiwiałe włosy ściemnia do ich pierwotnego koloru. Adres fabrykanta: ul. Colbert Nr. 10 Paryż. Słyszeliśmy, że jeden z tutejszych aptekarzy ma chemicznie ją rozebrać i naśladować.

Eau de la Floride równie jest dobra.

Dajemy tu przepis niektórych pomad.

Ważną rzeczą w robieniu pomady jest doskonałe oczyszczenie tłuszczu; brać go trzeba jak najświeższym. Na 50 kilogramów (100 funtów) dajemy tu proporcję dla tych, którzyby chcieli robić pomadę nie tylko dla siebie, ale puszczać ją w handel. Pokrajać łój lub szpik w kawałki, utłuc w moździerzu kamiennym lub marmurowym, wyjąwszy starannie wszystkie żyłeczki, wtedy trzeba go wypłukać, nalać wodą świéżą, na wieczór zmienić wodę, na drugi dzień jeszcze raz zmienić, dopóki nie pozostanie tak czysta jak zaraz po nalaniu. Wtedy trzeba tłustość roztopić i dodawszy 13 uncji ałunu w proszku, zagotować i szumować przez kilka sekund, potem przecedzić przez rzadkie płótno nie ściskając go, to co na nim zostanie może jeszcze być użytem do ordynaryjnéj pomady. Zostawiwszy tłustość przez 2 godzin w spokoju, roztapia się ją znowu z 3-ma lub 4-ma litrami (kwartami) wody różanéj i dodawszy 36 drachm sproszkowanego benzoesu gotuje zwolna, szumując ciągle. Po upływie godziny, kiedy już się piana nie pokazuje na wierzchu, zdjąć z ognia i zostawić w spokojności 4 lub 5 godzin, a potem pościągać w stosowne naczynia, pamiętając zawsze żeby nie zlać wszystkiego, gdyż na dnie może być trochę wody. Dodanie benzoesu dla tego jest ważne, że przeszkadza gorzknięciu tłustości, które zapach jéj psuje i na włosy jest szkodliwe.

Sposób odjęcia woni smalcowi wieprzowemu. 14 kilogramów (28 funtów) smalcu czyli sadła kładzie się w naczynie tak mocne, żeby w niem można było gotować w kąpieli wodnéj; po roztopieniu dodać drachm 7½ sproszkowanego ałunu i drachm pietnaście soli kuchennéj i ciągle utrzymywać w stanie gorącym, dopóki powstają szumowiny i zupełnie zdjęte nie zostaną. Sko-

ro tłustość już jest czystą, można jéj dać zastygnąć a potem przemywać ją trzeba małemi częściami. Skończywszy to, znów ją roztopić i utrzymywać w takiem gorącu, żeby woda doskonale wyparowała. Gdy powtórnie skrzepnie, już jest dobra do użytku.

Bez takiego oczyszczenia tłustości, nie podobna zrobić wykwintnéj pomady i większy byłby koszt olejków dla pokrycia jej niemiłéj woni, niż ambaras z jej czyszczenia. Czasem też najlepsze olejki nie są w stanie pokryć zgorzkłej woni tłuszczu.

Chcąc zrobić pomadę z przyjemnym zapachem fijołków, dość jest użyć kwiatu z *acacia farnesiana*, które się moczą w roztopionym tłuszczu przez kilka godzin. Wyjąwszy jedne kwiaty kładzie się świeże, dopóki zapach nie jest dostateczny, rozcierając je. Należy wziąść dwa razy większą wagę kwiatu jak jest tłuszczu. Parafina dobrze inne tłuszcze zastępuje, daje pomadę przezroczystą, a nie starzejącą.

Pomada waniljowa.

2000 części tłuszczu i 125 części strączków wanilji, rozcierać i trzymać w temperaturze 25° C. przez 3 lub 4 dni, a im dłużéj tem lepiéj. Potem przecedzić w słoiki.

Pomada rycinowa.

500 części tłuszczu oczyszczonego, 250 olejku rycinowego, 250 migdałowego, olejku bergamótowego 28 części.

Pomada cytrynowa.

Smalcu czyszczonego	2000	części
Łoju baraniego czyszczonego	1000	„
Olejku cytrynowego	28	„
„ bergamotowego	14	„
„ gwoździkowego	4	„

Sposób robienia: roztopić tłuszcze i rozcierać je najmniéj pół godziny płaską łopatką drewnianą, a potem dodać olejków pachnących.

Filokom.

Wyraz ten pochodzący z greckiego: *przyjaciel włosów*, używany jest przez francuzkich perfumiarzy, na oznaczenie jednéj z lepszych pomad:

Wosku białego	285	części
Olejku różanego	500	„
„ cynamonowego	250	„
„ jaśminowego.	250	„

Olejku kwiatu pomarańczowego. . . . . 500 części
„ z tuberozy . . . . 500 „

Sposób robienia. Rozpuszcza się wosk w kąpieli wodnéj o jak najniższéj temperaturze i miesza się z olejkami, aż dopóki nie zaczyna krzepnąć, wtedy nalewa się w słoiki rozgrzane wpierw do téj saméj temperatury.

Puder do włosów.

Coraz bardziéj upowszechniająca się moda pudrowania włosów, przymusza nas do odgrzebywania dawnych i najłatwiejszych sposobów robienia pudru w domu. Następujący należy do bardzo prostych: sypie się najpiękniejszego i bardzo suchego krochmalu na duży arkusz bibuły i magluje się go wałkiem takim, jakiego używają kucharze do ciasta, poczem sypie się w sitko z kitajki jedwabnéj, lub w braku onéj, z bardzo cienkiego muślinu; na wierzch także przykryć muślinem lub kitajką i tak przesiewać. Nakłada się na włosy ten puder najrówniéj, lub potrząsając takie sitko z pudrem około głowy upomadowanéj.

Pomada przywracająca włosy nawet w miejscach gdzie zupełnie wypadły.

Sekret znaleziony w Szwajcarji, po śmierci jednego chirurga, któren leczył tą pomadą z najlepszym skutkiem i sprzedawał bardzo drogo. Robi się jak następuje: ćwierć funta olejku z migdałów słodkich prasowanego na zimno, dwa łuty wosku żółtego, czystego, roztopić w nim należy, przez zanurzenie w wodzie naczynia (an bain-marie). Do tych dwóch przedmiotów dodać olejku terpentynowego 6 do 8 kropel. Razem utrzeć w kamiennym lub porcelanowym moździerzu, a będzie zdatne do wciérania w głowę.

Zwilżanie włosów.

Włos potrzebuje niekiedy być zasilany wilgocią, jeżeli mu téj brakuje, skóra zsycha się czasami z przyczyn nie póchodzących z ogólnego stanu zdrowia. Do takiego zwilżania używane są rozmaite pomady i olejki. Do najnajlepszych, nie jako lekarstwo, lecz jako środek zapobiegający i nadający życie i blask włosom, zaliczamy tłuszcz z nóg wołowych. Bierze się na to tłuste nogi, bardzo starannie oczyszczone, gotuje w glinianem, a lepiéj w żelaznem naczyniu; gdy tłuszcz podbije się pod wierzch, zbierać go trzeba tak starannie, żeby ani kropli rosołu nie zająć, zlewając do naczynia z dużym otworem, gdyż po ostudzeniu trzeba zebrać cienki kożuszek, a tłuszcz czysty, ustały, zléwa się do flaszek w których ani krzepnie, ani się psuje. Można dodać olejku pachnącego według upodobania.

Bardzo zdrowem będzie dla włosów jeżeli do gotujących się nóg, włożymy macierzanki i chmielu.

Cold-cream na sposób angielski.

Kosmetyk ten udelikatnia nadzwyczaj ręce i twarz, gdy się go używa po umyciu się na noc a nawet i w dzień, mianowicie w zimie.

Olbrotu (Sperma Ceti) drachma 1
Wosku białego . . . . . „ 1
Olejku migdałowego . . . uncja 1

To wszystko razem rozpuścić, wstawiając naczynie zawierające te ingredjencje w gorącą wodę. Do tak rozpuszczonego, wlać trochę wody różanéj, pomarańczowéj lub innego zapachu do upodobania i ucierać w moździerzyku porcelanowym lub kamiennym aż zbieleje. Kto woli mieć nie tak gęsty, powinien wziąść mniéj wosku a dodać za to parafiny.

Otrąbki z kasztana indyjskiego, u nas dzikim zwanego, do udelikatnienia rąk.

Różne pożytki otrzymać można z owocu kasztanów dzikich, lecz u nas nie są one prawie do niczego używane. Chcąc w części nagrodzić to zapomnienie o tak pożytecznéj roślinie, polecamy naszym czytelniczkom mączkę kasztanową, która nadaje białość i gładkość rękom; zwłaszcza w zimie, gdy są narażone na opierzchnienie, mączkę tę używać by wypadało. W tym celu należy kazać ususzyć w wolnym piecu kasztany wyjęte z zielonéj łupiny, a gdy uschną, nie przyrumieniwszy się, otłuc z nich drewniastą łupinę; części zaś mączne, miele się lub tłucze i przesiewa przez gęsty muślin. Duża szczypta téj mączki nasypana na dłoń i rozrobiona gęstawo wodą, zastępuje bardzo korzystnie mydło najwykwintniejsze.

Wody: różana i poziomkowa spędzające ogorzeliznę i nadające płci delikatność i białość.

Nie dla każdego przystępnem jest pędzenie na alembiku tych kosmetyków, to dla braku onego, to dla nieumiejętności, to wreszcie dla braku dostatecznéj ilości kwiatu czy owocu. Ten zaś sposób może być użyty prawie przez każdego, a więc spieszymy podać go naszym czytelniczkom.

Wziąść głęboką miskę kamienną lub garnek takiż, z szerokim otworem, przykryć z wierzchu czystem płótnem i obwiązać je sznurkiem pod wrębami, zrobiwszy wpierw ręką w środku płótna znaczne zagłębienie. Zagłębienie to napełnić listkami róży lub poziomkami. Na te listki postawić półmisek stary lub płaską miskę, lecz tak, żeby przystawała dobrze do brzegów spodniéj miski. Na to wierzchnie naczynie sypie się gorący popiół i nakłada nań żarzących węgli, ażeby się róża dobrze zagrzała. Tym sposobem rosa wydobywająca się z kwiatu, niemogąc się ulotnić, przecieka przez płótno i spada do niższego naczynia. Tę samą proporcję gorąca utrzymując za pomocą popiołu i węgla, a zmieniając różę czy poziomki, zrobi się tyle wody ile jéj potrzeba.

Tynktura benzoesowa do użytku toaletowego.

Dowolna ilość żywicy benzoesowéj, utłuczonéj na proszek, nalewa się spirytusem winnym w garczku kamiennym, którен przykrywszy i zalepiwszy, najwłaściwiéj będzie w miejscu ciepłém postawić. Gdy żywica zostanie zupełnie rozpuszczoną — tynktura jest gotową. Używa jéj się, dolewając po kilka kropel do znacznéj ilości wody, a chociaż wątpliwem jest żeby spędzała ogorzeliznę, to jednak niezawodne, że miły zapach pozostawia po umyciu.

Proszek do zniszczenia włosów.

Wyrastające włosy na brodzie lub wargach u kobiet, bywają usuwane często sposobami szkodliwemi, szczególniéj gdy użyty jest arszennik. Najlepiéj więc zrobić na ten cel gęste ciasto z krochmalu rozrobionego mocnym roztworem siarczyku barytu, ale że to się psuje łatwo, trzeba więc użyć zaraz po zrobieniu. Jak długo je zostawić trzeba na miejscu, które chcemy z włosów ogołocić, trudno jest oznaczyć, gdyż to zależy od wrażliwości skóry, od gatunku włosów, z których czarne są twardsze. Można więc najprzód poprobować preperatu piórkiem, żeby zobaczyć czy nie jest zbyt gryzący.

Inny sposób: Wapna niegaszonego w proszku . . . . . . 10 części
Krochmalu . . . . 10 „
Siarku sodu . . . . 3 „

Rozrobiwszy ten proszek z trochą wody, przyłożyć go na wskazane miejsce, a po 20 lub 30 minutach ogołocenie z włosów nastąpi.

Puder do twarzy.

Puder ten różni się od pudru do włosów tém, że się go robi z krochmalu ryżowego, na którен, nalewa się ryż miękką wodą i moczy przez dziewięć dni, zmieniając co dzień wodę. Dziewiątego dnia rozgniata się ryż w naczyniu w którem mokł, i zmieszawszy wszystko razem dobrze, cedzi się przez gęsty muślin. Gdy się ta woda odcedzona ustoi, zlać ją ostrożnie, a pozostały krochmal suszy się i postępuje się z nim jak z pudrem do włosów, a nasypuje na twarz puszkiem łabędzim.

Proszek ryżowy do twarzy (kupny).

Trzeba być ostrożnym w jego używaniu, albowiem często nie jest to sama mączka ryżowa, ale pomieszana z siarczanem wapna sproszkowanym. We Francji bowiem, ci sami, co mają patenta na fabrykowanie jednych przedmiotów, zajmują się fałszowaniem drugich. Zresztą sama mączka ryżowa opadałaby zbyt prędko z twarzy i jakaś przymieszka jest potrzebną, byle nie szkodliwa.

Magnezja bardzo dobrze zastępuje proszek ryżowy.

Najlepszy proszek zwany fijołkowym jest następujący:

Krochmalu w proszku	6000	części
Proszku korzenia fijołkowego (iris)	1000	„
„ kwiatu cynamonowego	100	„
„ gwoździkowego	10	„

Najniewinniejszym blanszem jest talk sproszkowany i przesiany przez jedwabne sito.

Proszek do paznokci.

Staranne utrzymanie paznogci do najwyższéj elegancji należy, obcinać je trzeba okrągło, nie zbyt blizko ciała, przynajmniéj raz na 2 tygodnie. Starania te upiękniają nawet nie bardzo kształtną rękę. Proszek składający się z tlenku cyny czystego, zaperfumowanego olejkiem lewandowym i zabarwionego karminem, rozciera się na paznogciach za pomocą skórki, co nadaje im połysk i gładkość.

Proszki i wody do zębów.

Staranne utrzymywanie i czyszczenie zębów może ich na czas dłuższy zachować. Szczotka średniéj twardości i woda letnia powinna być co dzień używana; zbyt zimna bowiem woda, tak jak zbyt gorąca, szkodzi zębom. Już od 8-go roku życia można dać dzieciom miękką szczoteczkę do użytku, ażeby utrzymywanie czyste zębów w naturę im weszło.

Niesłusznie proszki i wody do zębów policzono do kosmetyków. Kiedy one mając zdrowie na celu, raczéj między środkami lekarskiemi mieścić się winny. Mają one przeszkadzać tworzeniu się kamienia tak niszczącego zęby, działać przeciwko zapaleniu dziąseł i t. p. Węgiel, jakkolwiek najlepiéj sproszkowany nie zawsze jest dobry, przez swą twardość bowiem niszczy emalję zębów i osiadając w szparach, ułatwia przyczepienie się tam resztek pokarmu.

Proszek chinowy do zębów.

Kredy nadzwyczaj miałkiéj	500	części
Krochmalu takiegoż	250	„
Proszku korzenia fijołkowego	250	„
Siarczanu chininy	$1\frac{1}{2}$	„

Przesiać przez gęste sito i używać.

Woda fijołkowa do zębów.

Spirytus różany, tynkturę fijołkową i alkohol w równych ilościach zmieszać i dodawać łyżeczkę na małą szklankę wody.

Proszek dla nadania zapachu bieliźnie.

Wziąść pewną ilość proszku obojętnego np. z korzenia ślazowego a jeszcze lepiéj z fijołkowego i nasypawszy go w duże pudełko zmieszać z liśćmi kwiatu pomarańczowogo, jaśminowego lub róży i rezedy, zostawić tak przez 24 godzin wstrząsając czasami, a po upływie tego czasu przesiać i przesypać znowu świeżemi kwiatami, tego samego co poprzednio gatunku; powtarzać to dopóki proszek nie przejmie się dostatecznie żądaną wonią, a wtedy chcąc go dłużéj zachować, wsypać do flakoników szklannych lub też porobić tak zwane *saszety* czyli woreczki atłasowe, w których proszek ten pomiędzy watą jest zaszyty. W miejscach gdzie mają oranżerje łatwo narobić dużo takiego proszku w czasie kwitnienia pomarańczy, lub jaśminu.

Sposób pozbawienia się kamieni, czyli osadu skamieniałego na zębach.

Niezaprzeczenie piękność, a zatem zdrowie zębów należy do najpierwszych ozdób twarzy; osad zaś kamienny, odejmowany pospolicie przez dentystów instrumentami — co się nie uskutecznia bez osłabienia zębów i ranienia niekiedy dziąseł, przyczynia się do ich wypadania, wysadzając je na wierzch przez zagłębianie się coraz bardziéj na ich korzeń. Najskuteczniejszym środkiem pozbycia się tego skamieniałego osadu, jest odwar z szałwji zwyczajnéj, którym się płucze kilka razy na dzień zęby, trzymając go letni w ustach po kilka minut. Po niejakim czasie same kamienie odpadać będą. Zachowawczym zaś środkiem przeciw takowym, jest proszek szałwiowy na pół z proszkiem z węgla lipowego, którego się używa jak zwykle, przy rannem umywaniu zębów szczoteczką.

Sposób przeciwko czerwoności powiek i oczu

jeżeli ta nie pochodzi z ważnych wewnętrznych przyczyn.

Rozbić białko od jaja z wodą różaną i na gałgankach przykładać.

Smarowanie na plamy żółte na twarzy.

Weź drachmę boraksu oczyszczonego, rozpuść w stołowéj łyżce zimnéj, miękkiéj wody i trzyj z uncją gliceryny oczyszczonéj, w moździerzu porcelanowym lub marmurowym, aż póki nie zrobi się z tego płyn jednostajnéj konsystencji. Następnie mocno nacieraj nim plamy, raz lub dwa na dobę.

GOSPODARSTWO.

PASIEKI.

Dla czego u nas pszczelnictwo wraz z innemi gałęziami przemysłu nie rozwija się i nie postępuje, wypowiedzieć trudno. Nic łatwiejszego, jak przysporzyć sobie z téj gałęzi gospodarstwa zyski, osobom niezamożnym, bo nakładu potrzeba tak mało — stopniowo, przy małym tylko wydatku, a wielkiem staraniu, można dojść, począwszy od kilku pni, do wcale intratnéj pasieki; jednak mało kto na wsi myśli o tem. Wszakże ten dochodzik przydałby się nie jednéj panience na balowe sukienki, a co ważniejsza, przydałby się nie jednéj mamie, jako pomoc w utrzymaniu domu.

Lecz chociaż kto ma kilka ulów w ogrodzie, a nie opatruje ich i nie oczyszcza na wiosnę, nie zagląda do pszczół w zimie, nie czuwa nad niemi w czasie rojenia, to gospodarstwo jego pszczelne całemi latami stać będzie na jedném miejscu i starczy zaledwie miodu i wosku na domowe potrzeby. Było np. sześć pni czyli ulów, jednego roku przybędzie dwa, drugiego upadnie trzy, następnego chociaż co przybędzie, to jeszcze pasieka nie wydźwignie się na większą skalę i będzie to hodowla strasznie jeszcze *pierwotna*, chociaż tu może wyraz ten wcale nie właściwy, gdyż dawniéj daleko większe utrzymywano pasieki, a smaczny miodek przyprawiać umiano i spijano go obficie.

Nie w ogrodzie, ale raczéj obok ogrodu powinna być pasieka, w osobno na ten cel ogrodzoném miejscu. Pszczoły potrzebują spokojności, aby znosić do ulów swoje zapasy. Niech klony, lipy, kasztany, orzechowe drzewa ocieniają to ich schronienie, w sąsiedztwie drzew owocowych i kwiatów. Zarówno dobrze jest zagrodzić zaciszne miejsce pod lasem, a w około zasiać tatarkę, rzepak, len, konopie lub jakie rośliny pastewne, które pszczołom dostarczają materjału do ich roboty. Dobrze jest żeby pszczoły nie miały potrzeby oddalać się daleko od ula i miały w pobliżu pożyteczne dla siebie rośliny, gdyż w takim razie, daleko więcéj zrobią miodu. Są one bardzo skrzętne i nie tracą czasu na próżno, ale gdy muszą odlatywać daleko po potrzebny im materjał, oczewiście, że go mniéj naznoszą.

Pszczoły i w czasie zimy wychodzą z ulów w dnie pogodne i słoneczne, ale dopiéro w końcu Marca lub na początku Kwietnia, kiedy pogoda wiosenna się ustala, zaczynają się pokazywać koło ula gromadnie, brzęcząc wesoło jeże-

li są zdrowe. Gdy zaś słabe, znać to zaraz po ich nieśmiałym locie i spiesznem wracaniu do ula. Im więcéj pozostawiają plam czerwonawych lub blado szarych u wejścia, tém większym jest to dowodem ich osłabienia. Jak najspieszniéj zatém wziąść się należy do oczyszczenia ulów.

Nie pozostają tam żadne z pszczół pochodzące nieczystości, gdyż one ich w ulu nigdy nie robią, czekając na to dni ciepłych, w którychby wylecić mogły, lecz z ich oddechu w ciągu całéj zimy powstaje wewnątrz ula wilgoć, która spływając po jego ścianach na sam dół, daje często początek pleśni. Przytem pszczoły jedząc, przegryzają denka woskowe, miód w komórkach zamykające, te denka tworzą na dnie okruchy, które mieszając się z wilgocią, fermentują. Dodajmy do tego leżące pszczoły zdechłe, a pojmiemy łatwo, że tam powietrze staje się stęchłe i zepsute. Poprawia się je, usuwając jak staranniéj wszystkie nieczystości, trzeba jednak robić to nie pierwszego dnia wiosny, ale przeczekawszy kilka pierwszych dni ciepłych.

Troskliwe przepatrzenie ula koniecznie jest potrzebne, żeby dopomódz w czém pszczoły same rady dać sobie nie mogą; zaraz po miodzie stan ich poznać można, u zdrowych bowiem zapach jego jest przyjemny i plastry czyste, u chorych przeciwnie zapleśniałe i jakąś stęchlizną woniejące. Miód w nich bywa skwaśniały i jeżeli nie ma w ulu innego, można być pewnym, że tam pszczoły chorują na biegunkę.

W prawdzie pszczoły same, z podziwienia godną zręcznością, potrafią dobrze pleśń oczyszczać, wygryzać w plastrach spróchniałą woszczynę, aż do zdrowych nienadpsutych komórek i od tych na nowo dalszą budowę plastrów prowadzić, ale to ich wiele pracy kosztuje i gdy są słabe, gdy ich mało w ulu, dokonać téj roboty nie mogą; dla licznych zaś i zdrowych jest to zawsze strata czasu.

Przechowanie pszczół przez zimę, i umiejętne obejście się z niemi na wiosnę, tak jest ważném w naszym klimacie, że od tego zależy dalsze powodzenie i intrata z pasieki. Przed zimą, w jesieni opatrując ule, w których zamieszkuje liczna gromada pszczół, potrzeba zrobić dogodny otwór do odpływu wilgotnego powietrza, czyste bowiem powietrze jest niezbędnym warunkiem zdrowia pszczół.

Łatwo jest karmić na wiosnę zgłodniałe roje, miodem rozpuszczonym w naczyniu z ciepłą wodą, kiedy się ma niewielką liczbę ulów, (trzeba go nosić po zachodzie słońca, żeby pszczoły z sąsiedniego ula, mocniejsze i zdrowsze nie zrobiły napaści) przy wielkich jednak pasiekach, za wiele to zachodu wymaga. Dodaje się więc miód w plastrach czysto przechowany; najlepszy jest w tym razie ul ramowy, albowiem nic łatwiejszego jak wsunąć parę ramek z plastrami na zimę czy na wiosnę; łatwo także wysuwając kolejno ramki zrobić przegląd stanu ula. Co do ilości dawać się mającego pokarmu, lepiéj

być hojnym, aniżeli skąpym, zbyt bowiem mała ilość miodu podana, nie uchroni pszczół od śmierci.

W porządnie utrzymanych pasiekach są katalogi, w których zapisany stan każdego ula, oznaczonego zwykle numerem, wydatek miodu, liczba pomnożonych rojów. W taki tylko sposób można i porządek utrzymać i obliczyć ściśle czysty dochód. Dokładne obznajmienie się z każdym w szczególności ulem, co do jego zamożności i siły, uczy nas potrzeb każdego i wiemy którym co dodać, gdzie rojenie się będzie obfitsze i t. p.

Plastry woskowe puste, należy z jednego roku na drugi schować, i podłożyć je do ula w którym pszczoły są liczne, bo umniejszy się im roboty, dając więcéj czasu do robienia miodu.

Przygotowując ule na nowe roje, dobrze jest poprzylepiać we środku kawałki woszczyn. Ulice między ulami winne być w czystości utrzymane, nie tyle dla wygody dozorującego, ile dla samych pszczół, które wracając z pola obładowane miodem i zmęczone od wiatru lub słoty, padają zwykle na ziemię dla wypoczynku. Z czystego miejsca łatwiéj wzlecić mogą, niż z trawy lub z zielska zwykle mokrych pod wieczór, i wtedy, gdy raz upadłszy nie mogą się ruszyć, wiele pszczół ginie. Przytém zarośla ułatwiają przystęp żabom, które tak są na pszczoły łakome, że wieczorem się podkradają pod ule i obwisłe tamże zjadają.

Dla czego w pasiekach bez dozoru będących tak mało rojów przybywa, odpowiedź na to łatwa, tysiące bowiem przyczyn, szczególniéj w naszym klimacie, stają im na przeszkodzie. To był deszcz kiedy rój miał wychodzić i przedłużająca się słota zatrzymawszy go, sprawiła że się matki na śmierć zagryzły, to znów wszystkie komórki zapełnione zostały miodem i zbrakło miejsca do wychowania młodych matek, innym razem ciasnota i zaduch w ulu zmuszał pszczoły do wychodzenia na jego powierzchnię i gdy tam siedziały bezczynnie, zaniedbały się w robocie, słowem nie jedno zamieszanie wydarzyć się musi w pszczolnem gospodarstwie, jeżeli człowiek do utrzymania go w ładzie nie dopomaga. Zresztą, chociaż zdarza się że roje wychodzą, to znów wiele ich ucieka do lasu, lub gdy się roją za późno i przybywają na nowe siedlisko, wtedy właśnie kiedy już miodobranie się kończy, nie mają czasu nagromadzić zapasu na wyżywienie swoje przez zimę. Gdy zaś człowiek umiejętnie rojeniem kieruje, może otrzymać według upodobania, albo powiększenie pasieki, albo miodu większy zapas, słowem największe możebne korzyści.

Po szczegółowe wiadomości w tym względzie odsyłamy do książek specjalnie pszczolnictwo traktujących, zalecając odczytanie ich i zapewniając, że starania podjęte około pasieki opłacają się sowicie; tutaj dodamy tylko parę przepisów robienia miodu do picia z tychże książek wyjętych, a wypróbowanych z pomyślnym skutkiem, w kilku miejscach guberni Lubelskiéj.

Sycenie miodu lekkiego.

W czasie urządzania miodu podebranego, wiele się zostaje dobrze słodkiéj wody z przepłukanych miodnych plastrów. Kto liczne ma pasieki, temu radzimy o téj porze sprowadzić słynnego miodowara, żeby on miodu ordynaryjnego z tejże nasycił.

W każdem niemal miasteczku naszem, znajdują się żydzi umiejący miód sycić. W gorzelni lub browarze kazać to uskutecznić. Można sycić trzeciak lub czwartak. Im więcéj za jednym zachodem półbeczek sycić będziemy tém taniéj przyjdą. Miodowar atoli powinien póty w domu zostawać, póki miód przez niego urządzony, zupełnie nie zostanie ukończony. Służący uważny łatwo się nauczy miód sycić. Żydzi, mieszczanie i włościanie najchętniéj piją miód tak zwany korzenny, a osobliwie imbirowy. Korzenie ziela tatarskiego rzucają niektórzy miodowarowie w warkę i inne kwiaty oraz zioła gorzkie; inni także wsypują do miodu nieco pieprzu, imbiru, gwoździków, bobkowych liści. Uboższa klasa narodu miód taki twardym nazywa i leczy się nim w czasie niemocy żołądkowéj.

Przestroga. Półbeczki mają być zawsze pełne, zlać resztę miodu z półbeczka do baryłki, bo łatwo może skwaśnić. Dłużéj gotując otrzymamy miód tęższy. Gdy warka jest bardzo słodka i ku końcowi dogotowania się, w usta wzięta, zlepia nieco wargi, znakiem to jest, że miód będzie dobry. Ktoby ją zbytecznie gotował, otrzymałby w miejsce miodu pitego syrop miodowy. Syrop taki ochłodzony gęstnieje, wrzącą wodą można go rozwieść. Kto nigdy miodu nie sycił — powinien wprzódy próbę zrobić w małem naczyniu. Miód lekki, tak zwany piętak i szóstak także się powyższym sposobem syci, ale krócéj gotuje. Lekki miód prędzéj można używać, lecz ostrożnie koło niego chodzić, żeby nie skwaśniał. Piątak lub szóstak w miejsce piwa zimą służyć może. Mało takiego sycić, ponieważ latem łatwo skwaśnieje. Gdy się wrzuci do półbeczki wisien suchych albo malin lub dereniu i t. p. lub w tymże samym miodzie pomienione jagody wygotuje i wleje do naczynia, tém przyjemniejszym się ten napój stanie.

Sycenie miodu.

(Wyjątek z dzieła Wilhelma Pustsche).

Od wytapiania miodu pozostałe reszty, rzucają się do jakiego naczynia i leje się na nie woda, ażeby znajdujący się tam miód, mógł się rozpuścić i opłukać. Woda ta zostawia się jeden lub dwa dni, do któréj dolewa się także ta woda, w któréj naczynia przy podbieraniu miodu obmyte zostały, cedzi się nakoniec przez płótno, żeby ją mieć czystą. Gdyby ta woda nie miała

dostatecznéj słodyczy, dodaje się do niéj tyle miodu żeby ją osłodzić mocniéj. Miara słodyczy zależy od tego, czy miód ma być mocny lub słaby. Niektórzy biorą na jednę kwartę czyli na ½ funta miodu, 16 funtów czyli 8 kwart wody, inni zaś biorą do pięciu funtów, czyli do 2 kwart miodu, 24 funty czyli 12 kwart wody, jeszcze inni używają za miarę świeżo zniesione jaje: jeżeli to w rozcieńczonym miodzie tak pływa że powierzchnię jego tyle co grosz widzieć można, taką wodę uważają za dość słodką. Najlepiéj jednak decyduje smak. Im woda jest słodsza tém miód lepszy będzie, czynność sycenia miodu odbywa się tak: wodę miodową w kotle rozgotować, przez sito przecedzić i ochłodzić. Robi się próba jajem i dodaje się póki to w wodzie się zanurza, tyle do niéj miodu, ażeby próbę trzymała. Postępuje się sposobem następującym: Bierze się kilka kwart wody miodowéj i wlewa się do niéj kwartę lub więcéj miodu, naczynie stawia się na ogniu i gotuje ażeby wszystek miód z wodą został pomieszany i nic na dnie rozpuszczonego nie zostało. Mieszaniny téj dolewa się do wody miodowéj tyle aż się na próbie okaże, że nie jest ani nadto mocny ani słaby, zlewa się teraz cała ilość wody miodowéj do kotła na ogniu stojącego i gotuje się. Jak wrzeć zaczyna, kładzie się woreczek z poniżéj wymienionemi ziołami, w którym obok tego znajdować się powinien czysty kamień ażeby na dno opadł. Ziół dodaje się w następującéj ilości, na 30 kwart wody miodowéj: 3 garście pełne chmielu, prawie tyleż suszonéj szalwji, 6 łutów upatrku, 3 łuty betoniki, 12 łutów kukliku gwoździkowego, 1 łut białego wrotyczu pospolitego, 1 łut żółtego zębownika, 1 łut korzenia dzięgla, 1 łut żywicy, 1 łut kolendru i jednę pełną garść siemienia lnianego. Wszystko to gotować z miodową wodą około pół godziny; w tym czasie póty szum zbierać należy, póki już go więcéj nic się nie okaże. Poczem miodowa woda cedzi się przez flanelę, następnie stygnie, a potem zlewa się do beczki, w któréj wprzód było wino i w piwnicy się stawia. W piwnicy zawiesza się jeszcze dwa kwintle cynamonu i tyleż goździków, oboje grubo utłuczone w płóciennéj szmacie zawiązane, przez szpunt w beczkę. Tu w kilka dni zaczyna fermentować i wyrzuca przez szpunt wszystkie nieczystości. Niech tak stoi 10, 12 tygodni, dolewając każdego tygodnia dwa razy. Jak tylko przestanie robić, wyjmują się korzenie, zaszpontowywa się beczka, zostawując ją tak 8 do 9 miesięcy. Jeżeliby zaś fermentacja nie ustawała, to do innéj beczki ściągnąć potrzeba. To ściąganie można kilka razy odbyć, w końcu zaś ściągnąć go w butelki, czego jednak żeby czasem nie popękały, przed 9 miesiącami robić się nie powinno. W butelkach konserwuje się miód bardzo długo i im starszy tém lepszy.

Miodowe wino

(według sposobu ks. Dzierżona).

W czystym kotle rozpuszcza się 30 funtów miodu, dodając 50 kwart wody. Warzy się przy wolnym ogniu, zbierając szumowiny, chłodzi wreszcie z odwarem na ten sam sposób jak się około miodu postępuje, z tą tylko odmianą, że utłukszy cokolwiek ziarnisto jedną muszkatołową gałkę i jeden łut cynamonu, zawija się w płócienny gałganek i zawiesza w dziurze szpuntowéj do beczki, od czego wino nader przyjemnego smaku nabędzie. Wino takie będzie hiszpańskiemu wyrównywać, a nawet od niego lepiéj smakować. Wzmacnia ono żołądek, pomnaża strawność, czyści krew i zdrowe jest na piersi; słowem służy zdrowiu, kto go potrosze przed południem używa.

Drugi gatunek wina, równającego się najlepszemu winu Madera, robi się wprawdzie z większą pracą, lecz przez kilka lat w butelkach wystane, takiéj wartości nabędzie, że go nawet na książęce stoły do picia można postawić.

W gładkim miedzianym kotle, miesza się na 25 funtów miodu, 50 kwart rzecznéj czyli miękkiéj wody, warzy się wolno i zbiéra szumowiny. Za pół godziny wsypać trzeba raz po raz trzy funty miałko zmielonéj kredy, mieszając ustawicznie w kotle. Wypływającą na wierzch tęgą materję czyli pianę, należy zbiérać, a gdy się nic do góry nie unosi, odlać war w czyste wyparzone drewniane naczynie, ażeby się w spokojnem chłodzeniu kreda u spodu osiadła. Zlawszy ostrożnie odgotowaną słodycz, tak, ażeby wszystka kreda na dnie została, odléwa się ją znów do czystego kotła, dodając do niéj 6 funtów miałkiego, dobrze wytlałego węgla z drzewa, poczem płyn powtórnie przez dwie godziny wolno warzony być winien. Powtórnie do czystego drewnianego naczynia nalany, ochłodzony przez worek pilśniowy albo flanelę cedzony, po trzeci raz do kotła wylany i nad ogniem póki wrzéć nie zacznie ustawiony. Tymczasem należy ubić pianę z 25 kurzych jaj i dodać powoli do płynnéj massy. Bywa ona tym sposobem zupełnie oczyszczona, albowiem wszelkie węglowe pozostałe szczątki na niéj się przyczepiają i wraz z szumowinami zebrane być mogą. Kredy dodaje się dla odjęcia kwasu, węgla zaś dla odpędzenia woskowego smaku. Gdyby po dodaniu piany, jeszcze przez godzinę wrzała, trzeba ją ostudzić, nie pełno do sądka nalać, żeby przy szpontowym otworze cokolwiek próżnego miejsca pozostało, a nakrywszy go kawałkiem czystego płótna daje się massie samowolnie wyrobić. Następnie należy się z nią tak obchodzić, jak się już w przepisie poprzednim „O syceniu miodu“ podało. W beczce wyklarowane i na butełki ściągnione, będzie takie wino przeszło 5 lat trwało.

Miód i wino miodowe, młode jeszcze lecz należycie tęgie, z kwaskowatem winem, a osobliwie czerwonem zmieszane, służy za przyjemny napój. Ogółem można by nie jedno kwaskowate, cierpkie wino, na ten sposób łagodniejszem zrobić. Rozmaity jest przytem użytek miodu w domowem gospodarstwie. W każdym bowiem razie gdzie cukru potrzeba, można się obejść miodem np. przy zaprawianiu owoców; szczególnie użytecznym jest do gotowanego owocu,— albowiem smak jego przyjemniejszym czyni, jeżeli owoc nie jest zanadto słodki. Używanie miodu w lekarstwach domowych jest wiadome; twierdzą że wewnętrznie i zewnętrznie odwilżanie sprawuje. Miód nie jest jednak każdego czasu jednakowego smaku; na tem bowiem wiele zależy gdzie był zbiérany. Ogólnie miód z kwiatów lepszy jest jak miód z miodowéj rosy (lizaku) zbiérany, albo leśny, mianowicie ze świerku i jodły, które to drzewa w niektórych latach wiele miodu z siebie wydają.

Sławny i znajomy jest, dla swéj słodkości, miód lipowy, tudzież z tatarki, który pszczołom na biegunkę chorującym za prawdziwe lekarstwo służy. Kolor jego jednak bywa ciemniejszy, bardziéj czerwony albo brunatny, podobny do wrzosowego miodu, lubo ten tamtemu nigdy nie zrówna.

Miód Kowieński

(przez Józefa Strumiłę).

Bierze się 10 garncy czystego białego miodu lipcem zwanego, włożywszy takowy do kotła wlać wody miękkiéj garncy 10. Miód ten z wodą zagotować przez minut 5 aby się rozpuścił. Potem utrzymując na umiarkowanym ogniu, gdy się pokażą na wierzchu szumowiny, póty je zbiérać, póki syta nie przestanie szumowin wydawać. Gdy już rozwiedziony miód pozbędzie się szumowin, wlać go do czystéj beczki trzydziesto garncowéj i postawić ją łokieć wysoko nad ziemią, przy piecu w izbie na to przeznaczonéj. Następnie wziąść najlepszego chmielu angielskiego łutów pięć i ten włożony z woreczkiem do osobnego kotła, nalawszy 10 garncami wody miękkiéj, gotować na wolnym ogniu przez 24 godzin; w ciągu warzenia, kiedy się wygotuje do połowy, znowu dolać wody i tak gotować, ażeby w kotle pozostało odwaru tylko 5 garncy.

Ten odwar chmielowy, póki jeszcze ciepły, wlać do beczki będącéj z miodem. Na drugi dzień, wlać drożdży świéżych, gęstych, pół kwarty, a jeżeli drożdże użyte będą od miodu lipcu, tem są lepsze.

Izba w któréj beczka stać będzie, powinna miéć ciągłéj temperatury ciepła do 18 stopni: w tak ogrzanéj izbie, lipiec zacznie fermentować i dla tego beczka nie może być zamkniętą, aż póki miód powoli nie wychłodzi się, czyli to samo znaczy, dopóki nieodbędzie się fermentacja.

Beczka z lipcem, w izbie ocieplonéj stać powinna przez 10 miesięcy. Po upływie tego czasu, lipiec będący dotąd w beczce z drożdżami, przecedzić przez worek płócienny, a jeżeli by nie był jeszcze czysty, przecedzić go raz drugi i trzeci, ażeby stał się zupełnie klarownym. Przecedzony, wlać do osobnéj beczki i niech tak stoi jeszcze przez miesiąc. Potem z ostrożnością ażeby męty pozostały na dnie, czysty lipiec zbutelkowawszy, dobrze zakorkować i oblać smołą. Po odtrąceniu mętów, czystego napoju bydź powinno 20 garncy. Oto jest sposób robienia lipcu Kowieńskiego, sławnego w kraju i zagranicą, który bez zepsucia się wytrwać może do lat stu i więcéj; owszem im będzie starszy tem lepszy.

Miasto Kowno miało niegdyś tym sposobem robiony lipiec, wartości butelka na dwa dukaty — lecz w roku 1812 w czasie przejścia wojsk, a szczególniéj w ich odwrocie, wszystkie dawne zapasy zniszczone zostały. Ktoby chciał miéć lipiec lżejszy, lubo nie tak trwały, ten na dziesięć garncy miodu nalać może wody garncy 30, w takim razie beczka 50 garncowa użyta być powinna.

Drugi gatunek miodu pod nazwiskiem „Wino miodowe“ tym sposobem się robi.

Zagotować 40 kwart czystéj, miękkiéj wody w kotle, jak się tylko gotować zacznie, dodać 20 funtów najczystszego białego miodu, i razem gotować przez godzin trzy, ustawicznie zbierając szumowiny: w tymże czasie warzy się osobno mierna garść chmielu w dwóch kwartach wody, a po przecedzeniu wléwa się do gotującéj syty. Gdyby się syta miodowa zanadto wygotowała w kotle, ubytek nagrodzić można wodą miodową w połowie rozsyconą. Kiedy się już trzy godziny gotowało, ogień się gasi i odwar w drewnianem naczyniu ostudza. Dodać teraz dwie łyżki pełne świéżych drożdży i zlać mieszaninę do beczki. Jednakowoż zachować należy odwaru tego miodowego kilka pełnych flasz na doléwkę. Beczkę postawić w piwnicy. Gdy wino zacznie robić i wyrzuci wszyskie nieczystości, po upływie sześciu tygodni, ściągnąć do innéj beczki.

To ściąganie do innych beczek powinno się wykonać jeszcze dwa razy, każdy raz co cztery tygodnie, beczki zaś w każdym razie, doléwają się z flasz miodowych odwarem z nich pozostałym. Kiedy już trzy razy ściągane było, zawiązać w płócienną szmatę gwoździki, kardamon, muszkatołowy kwiat i biały imbir, po kwintli, grubo potłuczone, i na sznurku w beczce zawiesić, a potem dobrze zaszpontować, i niech tak w spokojności przynajmniéj rok postoi, a im dłużéj stać będzie, tem więcéj na dobroci zyska. Na koniec ściągać do butelek, dobrze zakorkować, smołą zalać i w piwnicy w piasku zachować.

HODOWANIE PIJAWEK.

Hodowla pijawek uważaną być winna za jedną z ważnych gałęzi gospodarstwa domowego, zwłaszcza na wsiach, gdzie na zawołanie trudno albo wcale nie podobna ich dostać, a od nich zależeć może nie raz życie chorego. Brak ten starano się usunąć i podawano sposoby łatwego i niekosztownego ich przechowywania; nie zbyt dawno wyszło w tym celu dziełko osobne, ze wszech miar na uwagę zasługujące, a chociaż piérwsze wydanie zupełnie wyczerpane zostało, a drugie w 1860 roku wydane, także w znacznéj części rozkupiono, nie wiele znajduje się jeszcze domów w których pijawki napotkać możemy. Dziełko to, przez D-ra *Szokalskiego* napisane, posłużyć może za przewodnika dla tych, którzyby hodowlą pijawek jako gałęzią korzystnego handlu zająć się chcieli.

Wiadomości tych przypominać nigdy *zanadto* nie będzie, bo przedmiot godny zajęcia, jakkolwiek w roku przyszłym już pijawek łatwiéj dostanie, gdyż, wedle nowo wydanych przepisów dla aptek, każda z nich w pijawki zaopatrzoną być winna; pomimo to, apteki nie będą w stanie nigdy wystarczyć na potrzebę całéj okolicy i jeżli gospodynie, okażą się na ich hodowlę tak jak dotąd nieczułe, taki sam jak teraz brak pijawek uczuć się będzie dawał.

Nie od rzeczy więc będzie pomieścić wiadomości o hodowli pijawek między przedmiotami niezbędnemi w gospodarstwie domowem, a gospodynie nasze nie będąc zmuszone czytać o tem obszernych traktatów, wezmą się może do jednego z najużyteczniejszych przedsięwzięć.

Rozpoczniemy od ogólnych o tych zwierzątkach wiadomości:

W hodowli pijawek i ich sprzedaży rozróżniamy pięć kategorji: *mlódki, małe, średnie, duże* i *maciorki.*

Świéżo wylęgłe pijawki, mające nie więcéj jak 18 miesięcy, zowią się *młódkami,* ważą 6 do 8 granów, (wagi aptekarskiéj); *małe* mają 20 do 22 miesięcy i ważą: 12 do 15 granów; *duże* mają 2 do 3 lat, a ważą do 60 granów; *maciorki* ważą więcéj jak pół uncji i dochodzą do lat 10.

Skoro się u młodéj pijawki wykształcą szczęki, wówczas zaczyna się karmić krwią zwierzęcą; napotkawszy swą zdobycz rzuca się na takową, przypija się tak mocno, że ją nic oderwać nie może, aż dopóki się nie nassie należycie. Przy ssaniu, widzimy jak ciało jéj faluje, na podobieństwo posuwającego się robaka: pochodzi to ze szczególnéj budowy żołodka pijawki, który rozciąga się od pyszczka aż do ogona, i dzieli się na przegrody idące od siebie równolegle i małemi otworkami kommunikujące się z sobą. Podczas ssania, napełnia się najprzód tuż przy głowie zwierzęcia leżąca, pijawka się porusza naprzód i w tył, a krew z téj przegrody otworkiem przesącza do drugiéj,

i to postępuje dotąd, dopóki wszystkie przegrody krwią się nie wypełnią; wówczas ma już dosyć pożywienia, puszcza swą ofiarę, odpada, a ociężała opada na dno rzeki lub sadzawki i wsunąwszy się w błoto lub glinę odpoczywa i trawi.

Pijawka przypina się nie tylko do ciepłokrwistych istot, do jakich należą: człowiek i zwierzęta ssące, ale i do zimno-krwistych: ślimaków, salamander, glist ziemnych, do owadów i t. p.

Pijawki napadają jedna na drugą, nie zdarza się to przecież widzieć u pijawek hodowanych sztucznie (w słojach); skoro nassana krwią pijawka dostanie się do sadzawki pijawczanéj, widziałem, powiada D-r. *Szokalski*, jak inne się do niéj przyczepiają i wysysają krew, wtenczas odbywa się walka, w któréj opojona ulega. Po takim ataku wiele jest ranionych; ranki te obrzmiewają i tworzą się na nich guziczki, ktore łatwo się goją i znikają.

Chociaż pijawki wytrzymują po dni kilka w wodach zatrutych różnemi szkodliwemi dla organizmu gazami, jednakże po upływie tego czasu giną: to samo się zdarza gdy woda zanieczyszczoną jest materjami zwierzęcemi gnijącemi, bo wywiązujący się w ówczas kwas węglany, rozpuszcza się w wodzie i truje te zwierzątka.

Młode pijawki lepiéj wytrzymują gorąco, stare zimno; przyzwyczajają się one do zmian temperatury, byle ta nie była niższą od 2 stopni ciepla, a nie wyższą od 30°, ale podania jakoby żyły w sadzawkach, które zamarzają i potem rozpuszczają, nie są dokładne. Prześladowane zimnem, zagrzebują się w błoto i to nieraz głęboko, tworząc tym sposobem korytarzyk; gdy powróci wiosna, po tym śladzie wracają i znowu żyją swobodnie w sadzawce.

Urzymywana w ciepłéj temperaturze, a potem wystawiona nagle na zimniejszą, z wściekłością gryzie; wielu téż z przystawiających pijawki kąpie je, przed przystawieniem, w zimnéj wodzie; jest to bardzo dobry sposób na ich ożywienie.

W hodowaniu pijawek wielu odłącza młode od starszych, jest to nie dobry zwyczaj, gdyż w stanie natury żyją one gromadnie i starsze otaczają młode wszelką troskliwością.

Pijawki młódki utrzymywane w słojach, w wodzie, w któréj pływają bagniste rośliny, nie tylko że nie giną, ale owszem doskonale się zachowują, a chore i niedołężne, zdrowie i dzielność odzyskują; przeciwnie, w czystéj wodzie rosną do pewnego czasu, a potem zamiérają.

Pokazują się najwięcéj w bagnach w dniach ciepłych, wiosennych i letnich, w nocy siedzą owinięte spokojnie na liściach i łodygach roślin, pod czas burzy kryją się na dno, a przed burzą są bardzo niespokojne, rzucają się po powierzchni wody i wtedy najłatwiéj je łapać.

Powiedzieliśmy powyżéj, że pijawki podczas zimna kryją się w ziemię kopiąc sobie, a raczéj ryjąc, wązki korytarzyk, niekiedy tak się zagłębiają na

150 łokci w ziemię, potem, na wiosnę, nie mogąc trafić na swój ślad, giną, a gnijąc zatruwają wodę sadzawki, i nie raz się przyczyniły do wyplenienia zapijawczonych sadzawek, dopóki doświadczenie nie nauczyło dokładnie takie sadzawki cembrować.

Właściwym miejscem pobytu pijawki jest bagno, to jest ziemia ciągle rozmiękła, miejscami wodą zalana, zarosła właściwemi sobie roślinami, która tak na wodę jak i na powietrze w którem one rosną właściwy wpływ wywiéra. Zatém woda, ziemia i pewna roślinność, są dla pijawki konieczne; w ziemi żyje, znosi jaja, kryje się od zimna, czerpie pożywienie z wymoczków i mięczaków, które na roślinach bagnistych spotyka; zatem dziwić się nie można, że tak wiele u handlarzy zdycha, gdy nic oprócz wody i szkła nie posiadają: zdanie bowiem niektórych, że pijawki i ryby pożywienia nie potrzebują, jest najfałszywsze.

Pijawki wody bieżącéj nie lubią, wolą przemieszkiwać w wodach stojących, ocembrowanych sadzawkach, aby w nich swobodnie, wedle temperatury, zniżać się, albo przypływać ku powierzchni mogły. Najlepsze bagna dla hodowania pijawek są takie, które ani zamarzają do dna w zimie, ani wysychają podczas lata. We wszelkich wodach gdzie się znajduje wapno, żelazo i t. p. pijawki się nie chowają, przeciwnie, wody miękkie, deszczowe, sprzyjają ich pobytowi. Najprzyjaźniejsze są dla nich pokłady gliniaste torfami pokryte, które po nad powierzchnią wody wyskakują i małe tworzą wysepki, albowiem na nich pijawki swobodnie gnieździć się mogą; najlepsze położenie: gdy jest zakryte od północnych i zachodnich wiatrów, oraz od spieki słonecznéj.

Utrzymanie roślinności jest niezbędnym warunkiem w miejscu hodowania pijawek; na bagnach i moczarach błotniste chwasty same rosną, ale sztuczne sadzawki i rezerwoary powinny być starannie niemi pozasadzane, albowiem doświadczenie przekonało, że tym sposobem można wodę kilka lat bez zmiany utrzymać, dolewając tylko tyle, ile wyparuje. Najprzyjemniejsze dla pijawek rośliny są: *rumienica*, *żabieniec* lub *babka wodna*, *babisciek*, *pięćperst*, *szypulka*, *konacz*, *tatarak i t. p.* chociaż skoro żywią się krwią, pożywienie roślinne jest dla nich albo niepotrzebne, albo szkodliwe, w sztucznem hodowaniu dostarczać więc im roślinnego pożywienia nie należy.

Pijawki podlegają niektórym chorobom, które często wielkie klęski w zapijawczonych sprawiają sadzawkach; w razie wyginienia pewnéj ilości pijawek, natychmiast je powyrzucać z sadzawki należy, aby gnijąc nie zatruwały wody, wiele téż pijawek ginie nie z chorób, ale przez to że wyniszczają je *szczury wodne*, *wydry* i *ślepurzanki*, a oprócz nich kilka skorupiaków: jak *ośliczek*, *pływacz*, *wodnik*, *świerszczokret* i t. p.; nieprzyjaciół tych starannie unikać należy.

Hodowla pijawek odbywa się w sadzawkach, bagnach lub rezerwoarach; długo zastanawiać się nad sposobem budowania ich nie możemy, gdyż ktoby się chciał wziąść do tego przedsięwzięcia na większą skalę, temu artykuł

kalendarzowy nie wystarczy i winien się udać do obszerniejszych dzieł w tym przedmiocie napisanych, a szczególniéj do zacytowanego powyżéj dziełka profesora *Szokalskiego*; dla pragnących obeznać się tylko z ogólnemi zasadami hodowli, podamy niektóre główne wskazówki. Wielu mniema, że najlepiéj jest obrać naturalne bagno i nakupiwszy drobnych i zdrowych pijawek, wprowadzić je w takowe — sposób ten jest nie dobry, doświadczenie uczy, że wiele na tem stracić można, a niczego się nie dochować. Daleko pożyteczniéj jest zaopiekować się sadzawką lub bagniskiem takiem, w którem już pijawki się znajdują, i ustanowić straż chroniącą od rozkradania i czuwania nad kaczkami, szczurami, wydrami i t. p. ich nieprzyjaciołmi; przez lat kilka nie brać z nich pijawek aby się rozmnożyły, a od czasu do czasu wpędzać w nie bydło, aby pijawki przyczepiając się do nóg jego, nassać się krwi mogły; bydłu przez to nic złego się nie stanie, a pijawkom dostarczy się właściwego pożywienia.

Jednakże najbezpieczniéj hodować je w umyślnie w tym celu urządzonych sadzawkach; do tego grunt zbadać należy, aby, jak wyżéj powiedzieliśmy, było w nim poddostatkiem gliny, dobrze gdy na glinie pokład torfu być może. Takie sadzawki winny być z łatwością zaopatrywane świeżą wodą i należy się postarać również o to, ażeby zepsutą wodę łatwo wyprowadzać można; dla tego najlepiéj je robić około stawów, aby przez spuszczenie stawu zasilić sadzawki pijawczane wodą.

Sadzawki powinny być kopane w postaci rowów, brzegi, mają mieć nachylenie pod 30° do poziomu; szerokie na 4 — 5 łokci, a długie na 10 do 12; Takich rowów kilka zrobić należy, aby można gatunkować pijawki i osobno osadzać te, które zachować chcemy, w drugiéj, przeznaczone na sprzedaż, w innéj na zapładnianie i t. p.

Ponieważ pijawki, jakeśmy wyżéj powiedzieli, lubią się kryć przed mrozami w ziemię, kopiąc sobie dość długie korytarze, a na wiosnę często nie mogąc trafić na swój ślad, kopią się tu i owdzie i z głodu zdychają, przez co zarażać mogą wodę sadzawek i sprawiać znaczne szkody, więc wszystkie sadzawki należy otoczyć jednym wspólnym rowem, na 3 łokcie od sadzawek odległym i wysypać go piaskiem rzecznym, rów ten jednak musi być *bezwarunkowo głębszy* od sadzawek. Pijawki spotkawszy piasek wkopywać się w rów nie będą.

Wielkie gospodarstwo powinno kilka, a nawet kilkanaście sadzawek takich posiadać, mniejsze jedną się obejdzie, a na domowy użytek dość jest urządzić stosowną *niecke*, w któréj chować pijawki można, nawet rozpleniać i okoliczne domy zaopatrywać.

Niecka taka robi się z sosnowych desek, dobrze z sobą połączonych, a na połączeniach troskliwie zakitowanych; forma jéj powinna być w kształcie piramidy ściętéj, dno zasypać należy drobno pokruszonym torfem, a brzegi

taflami torfowemi wyłożyć. Na ich wolnych, odwróconych od desek powierzchniach, wycina się najprzód nożem małe rowki, ku dnu zbiegające, a potem takowe palcem modeluje, aby się w nie maciorki następnie wciskały, i jaja w nich składały. Na tych pierwszych rurkowatych taflach torfu, kładą się drugie tafle płaskie, a na nich naostatek umieszcza się na bagnistych łąkach rosnąca darnina.

Następnie wypełnia się przez połowę nieckę wodą deszczową, tak ażeby dno darnistéj wklęsłości zapełniała i wsadza się kilka maciorek.

W jednéj ze ścian owéj niecki, winien się znajdować kurek, ażeby wypuścić wodę ile razy zajdzie tego potrzeba.

Ażeby się z podobnych niecek pijawki nie rozłaziły, obija się ich brzeg siatką metalową, a lepiéj jeszcze listwami, które się obmazują żywicą i na gorąco się piaskiem rzecznym obsypują; zresztą i ta ostrożność będzie zbyteczną, bo wkopawszy w ziemię nieckę, można ją bez zabezpieczania brzegów swobodnie zostawić, a pijawki chociaż z niéj wyjdą, nazad powrócą.

Niecka taka jest bardzo pożyteczną dla przypatrzenia się obyczajom pijawek.

Przy zakładaniu sztucznych sadzawek, w których pijawki hodować się mają, trzeba wybierać takie miejscowości w których te zwierzątka żyją w stanie natury i z bagnisk je przeprowadzać, tym sposobem uniknie się szkopułu jaki wypaść może z aklimatyzowania pijawek. Chociaż u nas nikt by zapewne nie sprowadzał pijawek w innych krajach żyjących, aby niemi swe sadzawki zasilać, w każdym razie uwagę tę zrobić winniśmy, bo i nie zbyt odległe punkta, mogą, pod względem swego położenia geograficznego i właściwości gruntu, nie małe przedstawiać różnice, które pominięte, wpływają niekorzystnie na rozmnożenie gospodarstwa pijawczanego.

Karmienie pijawek. Posiadacze obszernych bagnisk pijawczanych mogą się nie troszczyć o pożywienie dla swych wychowańców, bo się w bagnach tak wielka gromada rodzi wymoczków, żab, salamander, że te obfitego im dostarczą pożywienia. Inaczéj się rzecz ma z mniejszemi sadzawkami; w nich nie spotykamy niezbędnego pijawkom pożywienia i troszczyć się należy ażeby im takowego dostarczyć.

Niektórzy z francuzkich przedsiębierców radzą sobie w tym względzie po barbarzyńsku: obok sadzawek pijawczanych, pozakładali sadzawki żab, a łamiąc takowym nogi, aby wyskakiwać na ląd nie mogły, wrzucają na pastwę pijawkom. Zwyczaj ten na oburzenie a nie naśladownictwo zasługiwać tylko może.

Inni radzą, ażeby krew skrzepłą świeżo zabitych wołów, cieląt i t. p. zwierząt na małe układać deseczki, zaopatrzone na pół cala wysokiemi brzegami, i takowe w wodę wpuszczać, przytwierdzając je jednak na sznurku do pochyło w brzeg wbitych żerdzi, ażeby ich ciężar krwi i pijawek na dół

nie pociągnął; kłócąc kijem wodę zwabia się na brzeg pijawki, i postępuje się codziennie rano i w wieczór, w wiosennéj porze, w ten sposób, aż póki pijawki znosić kokonów nie zaczną.

P. *Borne* postępuje jeszcze w ten sposób: sprowadza świeżą krew zwierząt z najbliższego szlachtuza, w kubłach, dobrze je każe przy niesieniu okrywać, ażeby krew ile możności jak najmniéj ze swego ciepła straciła i w takie kubły wrzuca pijawki zamknięte po kilkanaście w woreczkach flanelowych. Flanela powoli pozwala krwi przeciekać, pijawki zaś przypijając się do niéj wysysają krew, jakby z żywego zwierzęcia. Drobiazg wkłada w woreczki muszlinowe, starsze w woreczki rzadkiego płótna, a najstarsze we flanelowe. Po nakarmieniu wysypuje je do czystéj wody, opłukuje i do sadzawki wrzuca, w któréj się natychmiast w muł zagrzebują, aby swe pożywienie strawić. Wszystkie pijawki od razu napoić należy, albo nie napojone oddzielić dla późniejszego nakarmienia; głodnych z napojonemi łączyć nie trzeba, bo się na nakarmione rzucają, kaleczą i śmiertelności ich stają się przyczyną.

Spostrzeżenia tego doświadczonego badacza przekonywają, jak błędne są opinje tych, którzy utrzymują, że pijawkom krew ze zwierząt ciepło-krwistych szkodzi, jeżli jéj same sobie z żywego nie wyssą zwierzęcia.

Jak długo w krwi trzymać woreczki? maciorkom dozwala się pić pięć minut, średnim około dziesięciu, a mlode można blizko pół godziny we krwi utrzymać. Zmęczonym pijawkom nie należy dozwalać się zupełnie nasycać, albowiem łatwo zdychają, młódki karmić trzeba krwią mniéj pożywną np. cielęcą; w ogóle pijawka dość się już napiła, gdy na wadze w dwójnasób zyskała. *Borne* napawa od razu 12 do 15 funtów pijawek i maciorki na jesień dobrze karmi, aby im na zimę wystarczyło, bo na wiosnę zaraz się parzą. Oba te sposoby karmienia mogą być zastosowane przy hodowli pijawek w nieckach. Zyskownie jest młódki na wiosnę skupować i samemu je hodować; *Borne* daje im krew trzy razy do roku, na wiosnę najmniéj, bo są podróżą, (czasem z odległych miejsc sprowadzane) zmęczone, potem karmi po raz drugi więcéj, a na jesień najwięcéj.

Ze wszystkich rass pijawek, p. *Borne* zaleca najbardziéj węgierską i radzi je w spokojnéj wodzie utrzymywać.

Wychowywaniu takiemu to zarzucić można, że jest bardzo mozolne, wymaga bowiem trzykrotnego łowienia pijawek i wpuszczania na nowo w sadzawki, wymaga noszenia krwi ze szlachtuza, lub przynoszenia tam pijawek, i nakoniec jest mało do natury zbliżony a męczy zwierzę, co nie może być dlań obojętnem; nareszcie p. *Borne* używa krwi pozbawionéj włóknika (przez bicie rózgą), robi to w tym celu aby krew nie krzepła, jednak jest to sposób nie dobry, bo krew zostaje przezeń pozbawioną najpożywniejszéj ze swych części; pijawki zatem w jego zakładzie pięciu lat potrzebują do dojrzałości, kiedy u innych w lat trzy dojrzewają zupełnie. Nakoniec, doświadczenie po-

kazuje, że gdy pijawki mają możność wyboru między krwią pozbawioną włóknika, a krwią krzepnącą, to jest włóknik zawierającą, wybierają tę ostatnię.

Najstosowniejszem dla pijawki pożywieniem jest krew świeża i ciepła z żyły żywego zwierzęcia, w bagnie wyssana i strawiona; najlepiéj jak mówiliśmy jest wpędzać bydło do sadzawki, które zamąci wodę, zwabi pijawki, a te przyczepiając się do nóg bydlęcia, krwią się jego nakarmią. Postępowanie to nie ma w sobie nic barbarzyńskiego, ani niebezpieczeństwem bydlęciu nie grozi, albowiem wolno nam korzystać ze krwi bydlęcia jak korzystamy z mięsa jego lub mleka; do sadzawki zaś wpędza się bydło silne i zdrowe, żywione dobrą i obfitą paszą, więc odciągniecie małe krwi bynajmniéj mu nie szkodzi, owszem pomaga do lepszej i szybszéj odnowy jego organizmu.

Przy takiem jednak karmieniu pijawek zachować trzeba pewne, konieczne ostrożności: nie można wpędzać bydła w torfowe sadzawki, bo torf oblepiony około kopyt i następnie przez bydło deptany, tworzy torfowe błoto, wydające zgniłe wyziewy: więc przy torfowych sadzawkach koniecznem jest zaopatrzenie się w twarde piaskowe podścielisko; w tym celu kopie się rów, z dnem niżéj od bagna położonem, wysypuje się grubo mocno ubitym piaskiem i w takowy spuszcza się bagno, poczem wprowadza się bydło. Pijawki przy spuszczeniu bagniska wejdą w rów tak przygotowany i krwią bydlęcą się napoją, poczem napowrót do bagniska się je wprowadza. Rów nowy zabezpieczyć trzeba opłotkami aby zeń bydło nie uciekało.

Takie żywienie pijawek w wielkém gospodarstwie pijawczanem da się uskutecznić z korzyścią, bo sadzawki winny mieć po 80 łokci najmniéj w kwadracie, ale nie więcéj, aby się bydło za nadto nie rozpierzchało. W każdym razie i w mniejszych sadzawkach uskuteczniać je można, używając mniejszéj ilości bydła.

Bydła nie należy zaraz po takiéj operacji gnać do obory, bo przez ruch dużo krwi niepotrzebnie utraci, ale zostawić na paszy spokojnie aż ranki przyschną należycie.

Streszczając zatém warunki chowu pijawek, to da się powiedzieć: że do hodowania pijawek potrzeba 1. Bagna naturalnego, zawierającego znaczną ilość wysp odarnionych, obróconych ku południowi, najmniej mających $1\frac{1}{2}$ łokcia długości, 2. Utrzymywania wody na jednostajnéj wysokości, 3. Zapleniać należy pijawkami krajowemi, a jeżli można miejscowemi. 4. Dno bagien winno być twarde. 5. Mieć do dyspozycji dostateczną ilość zwierząt, ażeby żadne nie cierpiało z powodu utraty krwi jakie sprowadzić może ssanie pijawek. Wprowadzać je raz lub dwa razy tygodniowo do bagna, w pięknéj porze roku, ażeby pijawki wszystkie, przebywające w pewnym oddziale bagna na raz nassać się mogły.

Bydło rogate nie dobre jest do karmienia pijawek, albowiem niespokojnie się zachowuje, ogania, liże i wyłazi na brzeg, przez co pijawki i ich kokony

nie mało cierpią. Osły nierównie są lepsze, jedzą spokojnie trawę mimo roju pijawek, które się do nóg ich czepiają.

Najpospoliciéj używają do karmienia pijawek koni i to w następny sposób: jednego dnia wpędzają do jednego bagna 30 do 50 sztuk, nazajutrz do drugiego taką samę ilość i tak aż wszystkie bagna nie zostaną obdzielone. Każda partja użytych koni pasie się swobodnie czas jakiś, aż póki znowu na nią kolej nie przyjdzie i znowu się je wpędza do bagna, ażeby pijawki które się poprzednio dostatecznie nie opiły, mogły sobie teraz to wynagrodzić. Wpędzanie trwa od 1 Kwietnia do 15 Czerwca, a przez ten czas każda gromada koni bywa po 5 do 6 razy użytą.

Pogoda ma wielki wpływ na karmienie, bo na zimnie i deszczu koń się niecierpliwi i męczy, lepiéj więc nie narażać go na mękę, tembardziéj że i pijawki wtedy nie chcą ssać dostatecznie, przeciwnie, w dnie pogodne koń jest spokojny i pijawka ssie zajadle. Przy burzliwem powietrzu pijawka jest niespokojna, niezmiernie zjadliwa, więc należy krótko trzymać bydlę w bagnie.

Nareszcie przy żywieniu pijawek zwrócić należy uwagę na następujące okoliczności: 1. Na wiosnę, skoro się ze snu zimowego obudzą i na nowo w bagnie ukazywać się zaczynają, daje im się krwi wiele, wtedy bowiem jest im najpożyteczniejszą. 2. Około Czerwca, podczas parzenia się i składania kokonów, które trwa zwykle przez całe lato, nie daje się żadnéj żywności i dopiero we Wrześniu takową podaje. 3. Należy pijawkom tylko takie dawać ssać konie, które wolne są od chorób, mianowicie od nabrzmień i wrzodów na nogach, 4. Wprowadza się konie do bagien raz na tydzień, pozostawia się w nich po kilka godzin, a potem dostarcza się im zdrowéj i obfitéj paszy, 5. Unikać należy wprowadzania koni podczas upałów, bo te zwierzęta wówczas są mocno osłabione, a pijawki tak krwi chciwe, że aż po nad wodę wyłażą i obsiadają biedne zwierzęta.

O poławianiu pijawek. Przy poławianiu pijawek zachować należy tę prostą ostrożność, ażeby nie łowić ich więcéj, niż się odrodzić może. Nie bacząc na te względy łatwo wyplenić najbardziéj zaludnione sadzawki, tak jak to zrobiono już z niejedną sadzawką we Francji, Niemczech i we Włoszech, tak jak to zrobiono w niejednem miejscu w Węgrzech i u nas. Staw *Canpeston* w okolicy Montpellier, powiada Dr *Szokalski*, dostarczał rocznie 40000 pijawek; w 1819 r. wziął go w dzierżawę jakiś aptekarz i łowił dziennie 15000, przez lat pięć. W 1834 r. już nie było większych, wyłowiono mniejsze, pojono je krwią przed sprzedaniem ażeby udać za większe i sprzedawano, na ostatek i tego nie stało, zaniechano i połowu i straży, bo nie było czego pilnować.

Przez zły zarząd w poławianiu, pijawki stawały się coraz droższe i rzadsze i Francja która posyłała je do Anglji i Ameryki, musiała nie długo sama

kupować za kilka miljonów rocznie, a przy takim stanie rzeczy coraz to większe wkradało się oszustwo; wzięto się nareszcie do przecięcia oszukaństwa, i wydano przy téj okoliczności przepisy, w których zastrzeżono aby nie łowić pijawek mniéj niż 2 grammy ważących, ani téż starszych nad sześć grammów wagi, obcwiązano zaś szpitale, aby pijawek przystawionych, zaraz drugi raz nie użyto, ale oddzielano w osobnych sadzawkach i stosownie wygłodzone używano, nakoniec, aby podczas parzenia się wstrzymywano się od połowu.

Czas połowu w różnych krajach jest różny, zależy bowiem od klimatu, i od pogody w danéj porze roku. W lecie się nie poławia bo się parzą, w zimie niktby ich nie wynalazł, bo się kryją w ziemię; pozostaje więc tylko wiosna i jesień. Im cieplejszy klimat i wcześniejsze ciepło, tém się parzą wcześniéj, wcześniéj téż połowu zaniechać należy, najlepszy połów jest *jesienny*, bo wtedy pijawki najwytrwalsze są na niewygody transportu, największe i najżarłoczniejsze. Z gruntów gliniastych lepsze są od tych, które na torfowych lub czarnoziemnych bagnach wyrosły.

Najlepiéj dokonywać połowu przed nadejściem burzy, bo się ich najwięcéj ku powierzchni wody zbiera, w zimno leżą na dnie, w upały kryją się w chwasty.

Najlepszy sposób połowu jest następujący: Człowiek wchodzi do wody, bije kijem lub ręką o jéj powierzchnię, a pijawki zwabione szelestem, w myśli że dostaną pożywienie, wychodzą ku powierzchni wody i wtedy może łowić rękami lub siecią i do torby chować. W niektórych okolicach poławiają je w ten sposób, że człowiek nagi wchodzi do wody i pozwala się przypiąć do swego ciała pijawkom, a potem wyszedłszy odrywa je, albo posypując solą zmusza do opadnięcia. Niedobry to sposób, bo nieraz zdarza się widzieć konwulsje, omdlenia i śmierć z utraty krwi po takiéj operacji, zwłaszcza gdy do tego celu używają kobiet lub dzieci. W Bordeaux i Węgrzech, w dobrze zaplenionych bagnach wchodzą w nie ludzie w spodniach flanelowych; w istocie w takiem ubraniu nie naraża się na utratę tak znaczną krwi.

Przy łowieniu pijawek używają w niektórych miejscach ponęt, za które służą: krew zsiadła na deseczkach, trzewia zabitych zwierząt, chwast, grochowiny i t. p. niekiedy płachty umaczane we krwi, albo skóra zabitego jagnięcia; wszystko to rzucają w bagno, a pijawki wszedłszy w podobne sidła łowić się dają; w departamencie du Doubs, wygarniają błoto na brzeg sadzawki gracami, umyślnie w tym celu urządzonemi i wybierają z niego co się napotka.

Połów pijawek w sadzawkach jest nierównie prostszy, albowiem stanąwszy nad brzegiem, uderza się kijem; pijawki zwabione wypływają na powierzchnię wody, wówczas łowiący chwyta je sitkiem drucianem, umyślnie do tego celu przygotowanem.

Po połowie, pijawki przebierają się troskliwie, drobne młódki i maciorki rzucają się napowrót gdzie były, a wybrane na sprzedaż wrzuca się do osobnéj sadzawki, ażeby się w niéj wygłodziły i z naskórka oczyściły. Sadzawka ta powinna być mała, dostępna i tak urządzona, aby łatwo było w niéj łowić; okno zaś powinno być zasiane rumienicą, o któréj szerokie liście pijawki podczas lenienia ocieraćby się mogły; w sadzawce takiéj utrzymuje się je przez kilka miesięcy, aby się wygłodziły, a potem w handel się puszcza.

Sposoby przesyłania pijawek. W największym zakładzie pijawczanym w Smyrnie, który prowadzi handel z całym światem, pijawki przesyłane bywają w faskach, i umieszczane w glinie. W okolicy tamtejszéj, w blizkości sadzawek, posiadają bardzo delikatny gatunek gliny, którą doskonale mielą, przesiewają kilkakrotnie, przez sita druciane, i następnie zarabiają z wodą, przerabiając rękami i nogami glinę, póki się nie urobi w ciasto doskonale jednolite, nie zawierające grudek i kamyków, któreby pijawki kaleczyć mogły. Taką gliną wypełniają do połowy faski, których dno węższe od wierzchu, wkładają pijawki i dopełniając faski tém ciastem glinianem, zarabiają, że tak rzekę, pijawki, aż póki się napełni. Wówczas wszystko wygląda jak budyń z rozenkami. Dopełniwszy ciastem glinianem faskę, zamykają ją drucianem denkiem, w którem się znajdują powiercone otwory dla przystępu powietrza i przesyłają owe faski w różne okolice, stosownie do tego, jakie gatunki pijawek w jakim kraju najwięcéj popłacają.

W Europie nie wiele już mamy dziś punktów słynących handlem pijawkami; dawniéj błota węgierskie, w okolicach Pesztu, dostarczały niezliczoną ilość, dziś owe błota są prawie wyplenione i handlarze pijawkami w Węgrzech, którzy są po większéj części Francuzami, dostają swoj towar z Banatu, Siedmiogrodu, Mołdawji, Serbji i Wołoszczyzny.

Do transportu używają wygodnych furgonów na resorach, zawierających wielką ilość pudeł z poprzewiercanemi, dla przewiewu, ścianami, w których są pułki z metalowéj siatki, na których układa się worki z pijawkami. Każde pudło może pomieścić 12 do 18 funtów; nim się jednak towar umieści, worki zawieszają się w cieniu na godzinę łub dwie, ażeby należycie ociekły: panuje bowiem przekonanie że pijawki podczas transportu powinny być sucho utrzymywane.

Ażeby jak można najprędzéj odbyć podróż, przedsiębiercy francuzcy zamawiają na stacjach pocztowych konie; za danym znakiem wszystko do drogi gotowe i przewóz się bez przeszkód odbywa, na ważniejszych stacjach przebierają, przemywają je w świeżéj wodzie, wyrzucają zdechłe, a reszta idzie w dalszą drogę. Handel pijawkami tak jest rozwinięty w Europie, że Londyn potrzebuje ich rocznie do 7,000,000, a między niemi najmniéj jest pijawek miejscowych; płacą za nie po jednym do półtora szylinga, a bywały czasy, że do pół gwinei dochodziły w cenie.

W naszym kraju wywóz pijawek za granicę jest zabronionym, co właśnie się przyczynia że nasze bagna nie zostały jeszcze wytrzebione, co przy braku starannego gospodarstwa pijawczanego, a ponętnego zarobku, nie długo by nastąpić mogło. Według dziełka Dr *Szokalskiego*, gospodarze nasi zwrócili uwagę na przetrzebienie pijawek i potworzyły się sadzawki w powiecie Kaliskim, Hrubieszowskim i około Radomia, jak idą pierwsze obecnie, niewiadomo, sprzedawano jednak po 20,000 rocznie pijawek, o drugich żadnych nie mamy wskazówek; a ostatnie zmarniały, z powodu wymarznięcia bagnisk.

W Warszawie otrzymujemy pijawki zazwyczaj z pierwszéj ręki; wieśniacy przywożą je na targ i po kilkanaście groszy sprzedają, co nie przeszkadza że za przystawienie pijawki po 30 kp., za sztukę zapłacić trzeba! nic dziwnego zatem że w leczeniu, pijawek musimy używać bardzo oględnie. Na to podwyższenie ceny pijawek, wpływa także niezaprzeczenie brak starannego ich pielęgnowania.

Co do przewozu i handlu pijawkami to dodać jeszcze należy, że przy przesyłaniu w małych odległościach, używać można z pożytkiem skrzyneczek mchem usłanych, zwłaszcza gdy się je w niewielkiéj przesyła ilości; przy większych odległościach trzeba używać miałkiéj gliny, jak to robią w Smyrnie, albo worków płóciennych, używanych nad brzegami Dunaju.

Pomimo wszelkich ostrożności, handlujący pijawkami narażeni bywają na znaczne straty, pochodzące z ich wymierania, które wynika bądź z braku dostatecznéj wilgoci, bądź téż zepsucia powietrza, albo nakoniec z nagromadzenia, z wielkiego nacisku; dla tego téż sposób przesyłania w glinie, najbardziéj zasługuje na zalecenie, zwłaszcza gdy się do gliny domiesza nieco węgla drzewnego, który pochłania zepsute gazy, zanim w całości się niemi na poi; zresztą, przesyłając w glinie, łatwo je w każdéj chwili przemyć i przebrać, rozrabiając glinę wodą.

Przechowywanie pijawek przeznaczonych do bezpośredniego użytku. Chcąc przechowywać pijawki w domu, należy je chować w zamknięciu, w słojach lub innych podobnych naczyniach; ten sposób chowania jest bardzo dla nich niewłaściwy, najbardziéj się oddala od natury, a jednak inaczéj być nie może. Doświadczenie podało już niektóre wskazówki, jak się w podobnych warunkach uchronić od śmiertelności pijawek, ale wskazówki te są niedostateczne, i śmiertelność zawsze jest wielka; ponieważ jednak nie posiadamy lepszych, musimy się tu ograniczyć na przytoczeniu takich jakie są.

Pijawki należy wybierać zdrowe, silne i w kwiecie wieku, najlepsze są na jesieni, złowione nie na ponętę, nieopojone krwią i bez zmęczenia przywiezione. Zdrowe są takie, które przedstawiają się jedrne, mięsiste i bez żadnych po skórze gruzłów, które ściągają się energicznie, wyciągają, układają w kokardę i w kłębek, przy potrząsaniu między dłoniami i rzucone w wodę ogrzaną do 12 R. długo w niéj i żywo pływają nim na dno opadną. Nie

powinny farbować wody krwawo, ani jéj szluzem zanieczyszczać. Pijawki nie posiadające wymienionych warunków, winny być oddzielone i spotrzebowane jak najprędzéj, nie należy ich trzymać ze zdrowemi razem, bo te ostatnie zatruwają.

Chcąc aby się pijawki zdrowo chowały, trzeba baczyć na wodę w któréj żyć mają, na powietrze, na naczynia, tak co do materjału z którego są zrobione, bo się rozkładać może, jako téż i na objętość, aby w danéj przestrzeni za wiele pijawek na raz nie natłoczyć.

Co do wody, najlepsza jest woda miękka, rzeczna, więc jak u nas wiślana jest pod tym względem wypróbowanéj dobroci; a ponieważ wody z rzek krajowych, mało co się różnią od wiślanéj, przeto do zalecenia u nas zasługuje woda rzeczna; deszczówka dobra, ale powinna być zebraną pod koniec deszczu, i dopóty tylko dobra dopóki nie stęchnie, poczem jest niebezpieczną dla pijawek; studzienna, rzadko która ku temu może służyć celowi i lepiéj jest jéj nie używać. *Jak często wodę zmieniać należy*? tego stanowczo trudno oznaczyć, to tylko pewno, że świeżo kupionym, co dzień ją zmieniać wypada, zwłaszcza gdy takową farbują i są wystawione na gorąco. Późniéj co trzy dni i co tydzień tylko zmieniać ją należy, nareszcie, gdy się na dnie naczynia nie spostrzega śluzu, można co dwa tygodnie wodę odmieniać.

Rośliny przyczyniają się do odświeżenia wody, jeżeli więc się starannie takowe pielęgnuje w wodzie w któréj pijawki mieszkają, można bardzo rzadko wodę zmieniać. Nakoniec należy zwracać uwagę na temperaturę wody, w tym celu wodę świeżą, która ma zastąpić starą, należy na kilka godzin obok tamtéj postawić aby się ich stopień ciepła wyrównał.

Co do *wyboru naczyń*, w których się pijawki przechowywać mają, zdania są podzielone, jedni zachwalają szklanne, inni kamienne albo drewniane ceberki lub faski; doświadczenia jednak przekonywają że najlepsze są dla nich słoje fajansowe, bo chociaż pijawki potrzebują światła nie powinny być ciągle na nie wystawione, a potrzebują przytem mieć gładką powierzchnię w swym domku, do któréj by się swobodnie przyczepiać mogły i siedzieć póki się im podoba. W braku fajansowych słojów, można takowe zastąpić szklannemi, ale oblepić trzeba do połowy czarnym papierem, wówczas znajdą dostateczny cień ile się razy do wody zagłębią. Najgorsze są drewniane, gniją bowiem łatwo pod ciągłym wpływem wody, a środki zapobiegające gniciu, bynajmniéj nie wpływają pomyślnie na stan zdrowia pijawek.

Obszerność naczynia powinna być zastosowana do ilości pijawek, które w niem przemieszkiwać mają. Oprócz wody posiadać muszą trochę ziemi, najlepsza do tego celu jest glina, którą należy miałko utłuc, zarobić z wodą i umieściwszy takowe na spodzie naczynia, nalewa się wodą; pijawki wówczas swobodnie mogą się zagrzebywać w glinę i wybornie żyją w swojem mieszkaniu. Skoro przyjdzie potrzeba ich wydobycia, dopełnia się wodą naczynie

miesza ostrożnie i wylewa się na przetak lub na rzadkie płótno, na które wypadające pijawki się zbiera. Ażeby glina nie wysychała, dobrze jest ją zastępować tłustą bagnistą ziemią.

Ażeby uchronić pijawki od wpływu zgnilizny, jaka w każdéj wodzie wyradzać się może, używają węgla lipowego lub pochodzącego z jakiego innego, miękkiego drzewa, dobrze opłukanego wodą miękką i takowy po utłuczeniu mieszają z gliną lub ziemią bagnistą. Domieszywanie węgla lepszem jest nierównie niż zwęglanie wnętrza drewnianych naczyń, przeznaczonych do przechowywania pijawek; ten węgiel, po pewnym przeciągu czasu, napawa się wyziewami zgniłemi i należy go wtedy zastąpić świeżym. Ponieważ glina z węglem wysychając daje massę bardzo twardą, więc niektórzy radzili dodawać do niéj trochę tarfu. Domieszka taka okazała się praktyczną.

Korzyści jakie wyciągnąć można z już raz przystawionych pijawek. Dla rozstrzygnięcia pytania czy raz przystawione pijawki mogą być z pożytkiem przystawione, ileż nierobiono doświadczeń!.. dokonywali je nie tylko pojedynczy lekarze ale całe komissje w tym celu przez Rząd francuzki delegowane i przekonano się, że panujące dość powszechnie przekonanie iż pijawka raz tylko może być przystawioną, gdyż po obessaniu się krwi ludzkiéj zdycha, jest mylne i przesadzone. Wprawdzie pewne choroby krwi, szczególniéj choroby szybko przebiegające, mogą wpływać na ich śmiertelność, ale dokładnych danych w tym przedmiocie nie posiadamy, i z wielkiem prawdopodobieństwem przypuszczać można że ich śmiertelność ze złego przechowania i złego się z niemi obchodzenia pochodzi. Kiedy pijawka ssie krew ludzką, nic się przeciwko jéj naturze nie dzieje, więc muszą być inne powody na śmiertelność wpływające.

Doświadczenie uczy, że pijawki dla strawienia pożywienia, potrzebują 6 do 8 miesięcy, że każda winna być od 1 do 2 miesięcy głodzona, a następnie dopiero na nowo przystawiona. Takie postępowanie z pijawką wymaga dużego zachodu, obszerniejszego gospodarstwa i w domu nie może być uskutecznione; zatem należy uciec się do sposobów sztucznych, które jak się przekonano, wcale pijawkom nie szkodzą.

Sposoby te podlegają na: *kąpaniu w wodzie słonéj*, *posypywaniu sproszkowanym węglem*, *kąpieli w winie czerwonem lub piwie*, *przecięciu lancetem na grzbiecie*, *łagodnem i systematycznem pociskaniu*. Przy użyciu pierwszego z tych sposobów, należy przygotować roczyn soli kuchennéj w wodzie miękkiej, używając 1 części soli na 10 części wody, i wrzuciwszy weń pijawki, zostawia się na 3 do 4 minut; po upływie tego czasu pijawki krew z siebie puszczać zaczynają, przesadza się je do nowego roztworu, i postępuje tak, dopóki zupełnie nie zcieńczeją. Potem obmywa się je w wodzie czystéj, którą się często odmienia, albo wpuszcza się do rezerwoaru glinę zawierającego.

W innych miejscach wkładają je w miskę węgiel sproszkowany zawierającą i po wypuszczeniu krwi płuczą.

We Francji, gdzie do każdéj niemal manipulacji wchodzi wino, gdzie tylko pomieścić je można, użyto sposobu zużytkowania pijawek przez kąpanie ich w czerwonem lub białem winie. Sposób ten, zalecany przez Radę Lekarską marynarki w Rochefort, nie ma licznych zwolenników, i jedni dowodzą, że pijawki w niém zanurzone zaraz oddają z siebie krew, a potem dość jest je trzymać w wodzie czystéj, inni przeciwnie dowodzą, iż nie tylko że nie oddają krwi z siebie, ale niedługo zdychają; — trzebaby w tym względzie większéj liczby doświadczeń.

Zamiast wina, za kosztownego u nas, można użyć piwa, albo wódki z kremortartari, z dodatkiem jakiego roztworu garbnikowego np. wygotowanych liści z herbaty, lub téż lekkiego odwaru z kory dębowéj lub nakoniec odgotowania z łupin zielonych orzechów włoskich.

Niektórzy radzą upuszczać krew pijawce (którą wyssała), przez nacięcie lancetem grzbietu. Rana ma się szybko goić, nie pozostawiając śladu, ale baczyć należy, aby nacięcie zrobionem było w linji podłużnéj na grzbiecie, aby nie wypadło z boku, bo w takim razie otworzy się, tak zwana, kieszeń żołądkowa pijawki, a nie sam żołądek; kieszeń taka wywija się na zewnątrz, włazi w ranę i utrudnia jéj gojenie się. Oprócz tego powinna przypadać w blizkości ogona lub głowy, a nie w środku długości, gdyż tym sposobem łatwiéj wypróżnić krew całkowicie.

Najlepszym sposobem wypróżnienia pijawki jest *wygniatanie*. Operacja ta wykonywa się prawie powszechnie, jest łatwą, ale winna się odbywać systematycznie, powoli, a nie tak jak robią niektórzy, którzy ująwszy pijawkę za ogon lewą ręką ciągną ją z całéj siły; nic dziwnego, że po takim traktamencie pijawka nie długo zdycha. Najlepiéj jest lekko przyciskać ją od połowy, ku jednemu i drugiemu końcowi postępując, a chociaż odrazu krwi nie wywomituje, to jednak po niejakim czasie to nastąpi i całkowicie z krwi wyssanéj oswobodzoną zostanie. Wówczas umieszcza się ją w słoju z wodą czystą, albo się wkłada do tego samego naczynia w którem przebywała i głodzi — poczem po kilka razy, (zawsze wyciskając krew) może być przystawianą.

Gdyby ktoś posiadał znaczną ilość pijawek i na strawienie przez nich krwi wyssanéj, a następnie na wygłodzenie czekać był w stanie, może wiele krwi wyssanéj ich nie pozbawiać, gdyż takowa, albo nie wiele, albo wcale im nie szkodzi.

KILKA PRZEPISÓW

PIELĘGNOWANIA WARZYWA.

Podawszy w poprzednim tomie, z roku 1867, obszerniejsze przepisy ogrodnicze, dodajemy tu niektóre, tyczące się warzyw, tak przydatnych w każdem gospodarstwie; przepisy te zarówno udzielone nam zostały przez p. Poznańskiego, starszego ogrodnika z zakładu braci Hoser w Warszawie.

Przez rośliny warzywne, czyli potażeryjne, rozumieją się ogrodowizny, które przydatne są do użycia stołowego: tak krajowe, które warzywem, jako téż cudzoziemskie, które włoszczyzną nazywamy, a które aby były doskonałe, wymagają stosownego hodowania i choć już o niektórych wspomniałem, tu chcę szczegółowo podać przepisy: zaczynając o uprawie pod nie gruntu.

Miejsce do zasiewu ogrodowizn, wybiéra się pospolicie albo w kwaterach sadu owocowego, albo na rabatach między drzewami, lub téż w podobnych, odpowiednich miejscach; jednak zawsze jest korzystniéj, jeżeli to miejsce będzie odkryte na południe, a od mroźnych wiatrów zasłonione. Warzywa mogą łatwiéj być hodowane na otwartem miejscu, włoszczyzny zaś na rabatach między drzewami. Zawsze jednak wybiérać należy miejsca ile można najrówniejsze, przez co zapobiega się spływaniu wilgoci tak potrzebnéj dla wzrostu roślin. Jeżeli zaś mamy miejsce górzyste, zagony nie powinny być robione z góry na dół, ale w poprzek góry, a same zagony powinny być równe, czyli spłaszczone, aby więcéj wilgoci zatrzymywały. Na miejscach suchych, nie należy robić zagonów grzbietowych, na mokrych, mogą miéć okrągławy spad, lecz nie bardzo znaczny.

Ziemia pod ogrodowizny, powinna być czarna, krucha, nie mokra, nie piasczysta, ani iłowata. Ziemie lekkie i suche mogą być uprawione przed zimą, ażeby wszystkie zielska, zmieszane z ziemią, przegniły, inaczéj zostawione do wiosny, pospolicie wyrzucając wiele dzikich nasion, pomnażają tylko plewidło. Druga korzyść z uprawy jesiennéj, iż ziemia poruszona, łatwiéj w siebie przyjmując wody deszczowe, nagradza niedostatek wilgoci: bo na nie oranym lub nie kopanym gruncie łatwiéj spływając, nie wnikają w ziemię. Dla poprawienia gruntu, nawóz koński użyteczniejszy jest na ziemię tęgą i zimną, bydlęcy zaś, jako tłusty i balsamiczny, poprawia ziemie lekkie piasczyste i gorące. Każdą gnoić należy w jesieni i natychmiast powinien być nawóz worany, czyli téż przekopany z ziemią; gnój im jest starszy i więcéj przepulchniony, tem użyteczniejszy; świéży nie jest tak korzystny pod ogrodowizny. a tem szkodliwszy, jeżeli wyrzucony na wiosnę; wielość robactwa pospolicie

w świéżym gnoju zalegającego, najbardziéj szkodzi roślinom; a ta jedna przyczyna, może zawieść wszystkie nadzieje przyszłego zbioru.

Gnoju nie należy zakopywać głęboko, bo jeśliby sięgał głębiéj niż korzenie rośliny, byłby wcale nieużytecznym. Jak często uprawiać ziemię, nie można dać trafnego przepisu; zależy to od gatunku ziemi i jéj dobroci; ziemie tłuste i urodzajne, mogą być nawożone co drugi lub trzeci rok, ziemie zaś niepłodne wymagają corocznego ugnajania. Tak samo oranie lub przekopywanie ziemi będzie rozmaite, podług rodzaju roślin; jedne z nich, które głęboko zapuszczają korzenie, jak buraki, marchew, pietruszka i t. p. potrzebują wzruszenia ziemi najmniéj na trzy ćwierci łokcia głęboko; inne zaś, jak selery, kapusta, mają dosyć na pół łokcia.

Po doskonałem spulchnieniu ziemi, ogród albo kwatery dzielą się na zagony szerokie, na dwa łokcie proste i równoległe, a jeżeli ma być porządnie, podług rozpiętego sznura, powinny być zrobione linje między zagonami: jeżeli jest grunt dość mokry, wybrać rydlówką pod sznur umiarkowane bruzdy, dla wygodnego przejścia i ściągnienia zbytniéj wilgoci; jeżeli zaś grunt suchy, to przedeptane dobrze będą dostateczne; szerokość ich wynosić może najmniéj pół łokcia, a im będą szersze tem wygodniej dla plewaczek.

O pielęgnowaniu selerów.

Selery powinny się zasiewać w końcu Lutego lub początku Marca, na niegorącym inspekcie lub rozsadnikach, zasiewać jak najrzadziéj, a jeżeli gęsto zejdą, niezwłocznie przerzedzić; zasiew powinien być delikatnie ziemią przykryty, bo nasiona drobne. Dopóki nasiona nie zejdą, powinna ziemia być utrzymywana wilgotno, przez polewanie durszlakiem z drobnemi dziurkami; potem mniéj wymagają w inspekcie polewania. Gdy flance dorosną grubości pióra, potrzeba je przesadzić; pora najlepsza w połowie Maja. Ziemię wybierać taką, na któréj nie były selery sadzone przez trzy lata, a dobrze była wygnojona i przerobiona w roku przeszłym i z natury nie mokréj, najlepiéj udają się selery na nowinach, czyli świeżo wydobytéj ziemi, tylko należy ją wcześnie przygotować dobrem wyrobieniem.

Na zagonie porobić linje za pomocą sznura w odległości przynajmniéj stopy, i w takiejże najmniéj odległości, w dołeczek na 4 lub 5 cali głęboki, sadzić flance, obciąwszy im wpierw nieco korzonków i odjąwszy boczne listki, zostawiając samo serce z jednym dłuższym listkiem. Po przesadzeniu wieczorem podlać, a polewanie powinno być ponawiane, póki flance rość nie zaczną. Skoro się flance przyjmą i podrosną, należy, będącą na bokach dołeczków ziemią, po trochu obsypywać korzenie, z tą uwagą, aby ziemia nie dostawała się pomiędzy liście; gdy już na zagonie ziemia będzie zrównana, co dni 15 okopywać flance, zawsze strzegąc, aby ani do serca, ani między liście ziemia

się nie nasypywała, bo łatwo mogą uledz zgniliznie. Chcąc mieć selery wielkie, okopywanie takie jest dla nich konieczne; jako téż ostatnich dni Sierpnia lub piérwszych Września, wszystkie liście grubsze odjąć, zostawując tylko ze trzy około serca.

Selery nie lubią aby pomiędzy niemi co innego sadzić, jak czasem jest zwyczajem, wymagają także częstego pielenia.

W Październiku powinny się wybierać z gruntu i po oberżnięciu całkowitém liści i drobnych korzonków, zachować w piwnicy w nieco suchawym piasku: lecz wprzód lepiéj aby trochę przywiędły, bo inaczéj gnić mogą; na nasiona wybrane, nie powinny być ogałacane z korzonków, ani pozbawiane serca. Kto hoduje wielką ilość selerów, najlepiéj przechowywać je na świeżem powietrzu, w rowach na półtory stopy głębokich, w których na cal, jeden od drugiego powinien być sadzony i z wierzchu piaskiem jeżeli można, je przysypać; a przy nadejściu mocnych mrozów deskami i słomą taki rów przykryć, aby mróz nie doszedł.

O pielęgnowaniu pietruszki.

Pietruszka lubi ziemię żyzną czyli tłustą, pulchną i głęboką, to jest głęboko na trzy ćwierci łokcia skopaną. Siać na zagonach świeżo skopanych i grabiami zrównanych, wcześnie na wiosnę, jak tylko ziemia puści, lub w jesieni, tak rzadko, aby rośliny były o 4 lub 5 cali odległe. Po zasianiu zagon deską oklepać lub walcem przeciągnąć. Nasienie pietruszki leży niekiedy do trzech tygodni w ziemi nim zejdzie; po zejściu jeżeli się okaże za gęsto, a chcemy mieć pietruszkę grubą i ładną, potrzeba rozrzedzić wyrwaniem i choć raz ziemię poruszyć małą drewnianą łopatką. Pietruszka wybiéra się z gruntu w tym samym czasie co i selery; zachowuje się w piwnicach w suchawym piasku, lub téż tak w rowach, jak się o selerach mówiło, z tą różnicą, że serca mogą być zostawione. Wykopując w jesieni, powinny się wybrać korzenie najgładsze i najsilniejsze na nasienie; na wiosnę posadzić je w grunt na wysadki, tak głęboko, aby cal główki był nad ziemią, a jak wypuszczą łodygi, przywiązać do grządek aby się nie łamały. Gdy już ziarna nasienia zmienią swój kolor zielony na szary, będą dojrzałe: i czas je zebrać i wymłócić.

Pielęgnowanie porów.

Porów jest dwa gatunki: letni i zimowy, letnie są tylko odmianą zimowych; delikatniejsze ale zarazem czulsze są na zimno, i dla tego przed mrozami koniecznie je potrzeba wydobyć z gruntu. Hodowanie jednak obudwóch jest jednakowe. Pory siać w inspekcie niegorącym, lub rozsadnikach w Marcu. Gdy ziemia w gruncie ociepleje i gdy flance porosną dość grube, przerobić

zagon pulchno, odznaczyć na nim wzdłuż linje o 6 cali odległe, a wydobywszy flance bez zerwania korzeni, zasadzić tak głęboko, jak rosły wpierw, nie uciskając ziemi i dobrze polać. W lecie potrzeba dwa razy obcinać liście boczne, zostawiając tylko sercowe, aby wypuszczając liście boczne, łodyga grubiała. W jesieni można wydobyć tyle, ile na użytek zimowy potrzeba i zachować w piwnicy aż po liście piaskiem zasypane. Resztę można zostawić przez zimę w gruncie, a na wiosnę dobyć do użycia, (mówi się o zimowych, gdyż letnie nie wytrzymują). Z takich pospolicie najsilniejsze wybrać na wysadki; po zasadzeniu w odpowiedniem miejscu, wydadzą wysokie łodygi nasienne, które wymagają przywiązania do kołków, a jak już nasiona zaczną czernieć, główki ściąć, powiązać w pęczki, zawiesić na słońcu, wyschłe wykruszyć, lub jeżeli tylko na swój użytek, zostawić w główkach aż do zasiewu.

Pielęgnowanie kalarepy.

Kalarepy jest kilka odmian, które się różnią delikatnością i zarazem tém, że są wcześniejsze i póżniejsze. Wymagają wszystkie gruntu dobrego; siać na inspekcie niegorącym lub rozsadnikach, ale rzadko, aby flance były proste i grube, gdy już flance mamy odpowiednie, sadzić tak jak kapustę, a przez lato okopywać korzenie. Kalarepa wczesna, może być wygodnie sadzoną pomiędzy takiemi roślinami, które nieprędko wzrastają, np. nad bruzdami przy ogórkach i t. p. gdyż w parę tygodni po zasadzeniu może być użyta, lecz zimowa potrzebuje swobodniejszego miejsca i staranności. Kalarepa dojrzewa we Wrześniu, przed mrozem powyrywać ją należy z ziemi, oczyścić z liści i korzeni i utrzymać w piwnicy bez zanurzenia w piasku; przeznaczonym zaś na nasienie, nie odcinać korzeni, odjąć tylko większe liście, zostawując serce i zasadzić w piwnicy w piasek, a na wiosnę zasadziwszy pielęgnować, jak inne wysadki.

Pielęgnowanie pomidorów.

Najlepszy sposób pielęgnowania pomidorów, aby przy naszem krótkiém lecie otrzymać z nich korzyść, jest następujący. W połowie miesiąca Lutego zasiać je w wazonie, w cieplarni (kto ją ma) lub ogórkowym inspekcie; gdy zejdą, każdy flanc przesadzić do osobnego wazonika, i z początku utrzymywać ciepło, kiedy zaś podrosną, wazoniki przenieść do budowli chłodniejszéj, aby oswoiły się z powietrzem, i utrzymywać blisko okna aby nie zbyt cienko rosły.

Po 13-ym Maja, jak obawa mrozów minie, przesadzić do gruntu dobrze uprawionego, wystawionego na działanie słońca, a jeżeli można pod murem lub parkanem, w odległości dwóch łokci jeden od drugiego. Przez lato wyci-

nać gałęzie nie mające zawiązków, aby krzak rozsadzony miał więcéj przystępu powietrza i słońca; tak utrzymane dadzą pożądany rezultat, a jeżeli wcześnie mrozy w jesieni nastąpią, resztę niedojrzałych owoców zebrać, i utrzymać gdzieś w ciepłem miejscu rozłożone, a prawie wszystkie wyleżą się, nabiorą farby właściwéj, i zdatne będą do użycia.

Pielęgnowanie brokułów.

Pomiędzy różnemi gatunkami jarzyn, brokuły są jednym z przyjemnych i delikatnych pokarmów, chociaż u nas nie są jeszcze tak upowszechnione jakby należało.

Brokuły sieją się jak kalafiory i w tych samych czasach, dla wyhodowania piérwéj flanców; na przesadzenie wybiéra się zagony z dobréj i tłustéj ziemi, zasłonione od północy. W wyborze rosady należy być bacznym, ażeby ani zbyt słabych, ani zbyt mocnych flanców nie wybiérać, ponieważ słabe nie dobrze rosną, żółkną i stają się pastwą robactwa; mocne zaś, prędko idą w łodygi kwiatowe. Na przygotowanym zagonie zasadzić flance najmniéj na pół łokcia jeden od drugiego i tak głęboko, aby tylko serce rośliny widzianem było; ziemię naciskać należycie, ażeby korzenie dobrze osiadły, a po zasadzeniu w czasie suszy tak obficie polewać jak kalafiory; sadzą się dla tego zaś obszernie, że krzaki formują koronę szeroką najmniéj do łokcia. Roślina ta dostarcza przez lato delikatnéj ogrodowiny, na którą nie tylko liście, ale i boczne gałęzie mogą być brane, a które ta roślina obficie wydaje; liście trzeba obcinać z tą uwagą, aby u samego spodu kilka liści zostawało, a wówczas nowe gałęzie wyrastają do użycia przez całe lato; brokuły rosną aż do późnéj jesieni; przez ciągłe zaś obcinanie dochodzi ta roślina do czterech stóp wysokości, i żaden rodzaj kapusty w gospodarstwie nie dostarczy tyle materjału pożywnego jak brokuły, a i na zimę mogą być zachowane jak kalafiory. Kwiaty brokułów różnym sposobem używać można i przyprawiać jak kalafiory; z głąbików zaś i gałęzi, zdejmuje się wierzchnia skórka, i łodygi tak się przyprawiają jak szparagi, i ztąd téj roślinie dano nawet nazwę kalafiorów szparagowych.

Pielęgnowanie marchwi.

Marchew siać można w jesieni i na wiosnę; chcąc mieć ranną marchew w gruncie, wziąść nasienie z marchwi holenderskiéj, zasiać około 15 Sierpnia na zagonie mającym suche położenie. Za nadejściem jesiennych przymrozków w Listopadzie lub Grudniu, przykryć zagon słomą, a gdy nastąpią mocniejsze mrozy, na suchą słomę przykryć na 10 cali słomiastym nawozem. Skoro na

wiosnę śnieg zginie, ziemia odtaje i nastąpią dni ciepłe, naprzód gnój, a potem słomę odjąć; w ten sposób zasiane marchewki mogą być do użycia w Maju.

Zasiew zaś wiosenny uskutecznia się zaraz po stajeniu śniegu i rozpuszczeniu ziemi; jak tylko ziemia cokolwiek obeschnie ze zbytniéj wilgoci, skopać głęboko, zasiać rzadko, zagrabić i lekko przyklepać. Ponieważ nasienie marchwi jest kosmate, i w kupkach trzymające się, przeto w zasiewaniu wiele ziarn w jedno miejsce upada; chcąc temu zapobiedz i zasiać równo, należy nasienie przed zasiewem w dłoniach wytrzeć dla rozdzielenia, a potem w naczyniu jakiem z ziemią przemieszać.

Gdy marchew wyrośnie na dwa cale, należy opleć i przerwać w miejscach zagęszczonych; przez lato przerywać do użycia, a tym sposobem rozrzedzać, aby o pięć cali jedna od drugiéj została w gruncie. Dobrze jest w śród lata, kiedy rozrosłe liście pokryją zagon, uboczne wielkie liście czyli nać obłamać dla odkrycia korzeni na słońce, lecz nie należy znów bardzo z liści ogałacać, ani kosić, jak niektórzy mają zwyczaj; można także, chcąc mieć ranną marchewkę zasiewać w inspekcie, lecz nie gorącym. W Październiku marchew z ziemi wykopać, oczyścić i ususzyć, — przez zimę trzymać w piwnicy, albo lepiéj w umyślnie na to wykopanych dołach; w miejscu zaś suchém zostawiona w gruncie, i słomą lub liśćmi nakryta, może wytrzymać łagodniejsze zimy. Na nasienie wybiéra się największa i gładka, którą na wiosnę dość rzadko do gruntu wysadzić należy. Skoro łodygi wyrosną, przywiązać je do palików, aby zapobiedz złamaniu, a że nasienie nie razem dojrzewa, potrzeba więc w miarę dojrzewania nasienniki ścinać, i układać gdzieś w miejscu suchem. Zbieranie takie przedłuża się niekiedy i przez miesiąc, poczem nasienie wysuszone się wykrusza.

Hodowanie endywji.

Endywia potrzebuje gruntu dobrego, gnojem bydlęcym uprawionego; sieje się na flance w różnych czasach, począwszy od Kwietnia przez lato, tak jak sałata. Gdy flance mają po 6 listków, przyciąwszy korzonki i listki, przesadzić je na grunt, o 10 cali jeden od drugiego; skoro rozrośnie się w czasie suchym, związać łyczkiem zebrane listki u wierzchu. Endywja z natury ma wiele nieprzyjemnéj goryczy, i dla tego niemoże być użytą, dopóki nie będzie wybieloną, a zatem przez zawiązanie stanie się wewnątrz żółtobiaławą i kruchą, to jest zdatną do użycia na sałatę. Krzaczki nie potrzebują być obwięzywane wszystkie na raz, lecz w miarę potrzeby jedne po drugich, a w dni 20 po związaniu są zdatne do użycia; po związaniu, należy polewać, lecz nie przez sitko, ale rurką konewki, same tylko korzenie, bo gdyby woda zaszła do związanego środka, w takim razie gnije.

Wychowanie endywji na zimę, niczem się nie różni, tylko że ostatnia sieje się w Lipcu a potem przesadza się na zagony, ku słońcu wystawione. Poléwać należy nie tylko po przesadzeniu ale i w czasach suchych; przed mrozami dobyć z ziemią i zasadzić w piwnicy lub w innem miejscu, gdzieby wolna była od zmrożenia, i również związywać liście tym tylko, które mają być w pierw użyte, zostawiając inne w wolnym wzroście. Na nasienie siać jak najwcześniéj na inspekcie, a potem przesadziwszy na grunt czekać, aż pręty czyli łodygi dobrze dojrzeją, dla zebrania nasion, lecz aby być pewnym dobroci nasienia, lepiéj jest krzaki przechować przez zimę i na wiosnę sadzić do gruntu, w miejscu wystawionem na południe, gdyż choćby na wiosnę naj-wcześniéj była siana, endywja trudno dojrzewa.

Pielęgnowanie brukwi.

Brukiew lubi grunt dobry, sieje się wcześnie na rozsadnikach, potem w Maju przesadza się na grunt; chcąc mieć brukiew dużą, głównie uważać na to potrzeba, aby flance zasadzać głęboko i ukośnie, czyli bokiem do ziemi; — przy sadzeniu korzonki należy przyciąć, dla zapobierzenia zaś, ażeby brukiew nie była twardą, potrzeba w śród lata okopywać ziemią korzenie, równo z miejscem wyrastania liści. Tak hodując można mieć dobrą brukiew, inaczéj część rosnąca nad ziemią, zawsze będzie twarda i łykowata. Na nasienie wybiéra się najgładszą i najzdrowszą; na wiosnę wsadzić je w grunt o łokieć jedna od drugiéj; wyrosłe łodygi przywiązać do palików, a gdy strączki pożółkną, czas zebrać nasienie.

O pielęgnowaniu szampionów.

Jeden tylko gatunek szampionów uprawia się sztucznie, to jest ten, który się wyradza z końskiego gnoju. Kilka jest sposobów uprawiania tego grzyba w ogrodach, lecz tu ograniczam się tylko na jednym, najpraktyczniejszym.

W bliskości miejsca, na którem ma się robić grzęda, czyli inspekt szampionowy, ułożyć kupę gnoją z kałem końskim i dać mu cały miesiąc wypocząć, strzegąc, ażeby nie był poruszany, ani nawet przez ptastwo rozgrzebywany; zrobić potém trzy stopy szeroki rów, długi podług woli, w położeniu od zbytniego słońca osłonionem i wyłożyć go gnojem drobnym, który się już wystał na powietrzu. Zrobiwszy inspekt na 12 cali wysoki, układając gnój z pochyła i ubijając mocno, polać obficie. Chcąc zapobiédz i wstrzymać aby inspekt się nie zagrzał, potrzeba w kilka dni po podlaniu go, na nowo wskroś przerobić, odrzuciwszy na stronę część gnoju, a w téj saméj ilości dołożyć świeżego i razem z pozostałym ułożyć.

W dni sześć potem, jeżeli kto ma zarodki grzybów zachowane, lub postarawszy się o nie, połamać w kawałki, i pokłaść na inspekcie o stopę jeden od drugiego, a na kilka cali od brzegu inspektu, zatopić rękę w każdem miejscu, aby się zrobił mały otwór, w który się wkłada kawałek zarodka nie głęboko jednak; skoro inspekt jest osadzony białemi kawałkami czyli zarodkami szampionów, część gnoju wpierw odrzuconego rozesłać po całéj powierzchni. We dwa lub trzy dni potem, kiedy białe zarodki dobrze się już wkorzeniły, czyli raczéj przylepiły, trzeba łopatą ubić inspekt, aby go ucisnąć i nasiona zmieszać z gnojem, pokazującą się słomę wyciągać, poczem całą powierzchnię pokryć na cal ziemią z piaskiem zmieszaną, a na to narzucić około trzech cali świeżego gnoju. W ośm dni tyleż świeżego gnoju dołożyć z ostrożnością, aby zbyt nie przykrywać wierzchu. Potem w dni ośm, zdjąć całe pokrycie, oczyścić powierzchnię inspektu ze słomy i śmiecia; z odrzuconego gnoju wybrać słomę najdłuższą, i z niéj zrobić cienkie, na pół cala, pokrycie, układając tak, iżby deszcze padając nań, nie łatwo mogły przenikać do inspektu; na to cienkie pokrycie dodać na trzy cale nowego gnoju drobnego, któryby wprzód na kupie wyleżał się przed dni ośm. W piętnaście dni potem odkryć inspekt, aż do cienkiéj pokrywy słomianéj, dla opatrzenia w jakim jest stanie, i jeżeli się pokaże kilka wyrastających szampionów, pooznaczać tyczkami cienkiemi wszystkie miejsca, gdzie się pokazały; poczem znowu pokryć inspekta samym gnojem i tym sposobem jak wprzód, a we trzy lub cztery dni, na miejscach naznaczonych zbierać szampiony. W wielkie upały należy co drugi dzień inspekt polać, a w czasach zimnych pomnażać pokrycie stosując się do powietrza, ażeby inspekt w miernem i jednostajnem cieple utrzymać. Umiejętność zajmującego się tém hodowaniem, najwięcéj zależy na pilnéj uwadze i zastosowaniu swego działania do częstych odmian powietrza; bo jeżeli o kilka godzin spóźni się z pokryciem inspektu, zimno go przejmie i zupełnie plon zniszczy; jeżeli powietrze łagodne a zaniedba zmniejszyć pokrycia, inspekt zbytecznie się rozpali i szampiony także zniszczeją; to najwięcéj zdarza się przy zakłaniu inspektów, przeto często należy zagłębiać rękę dla sprawdzenia jakie jest ciepło i zapobieżenia aby się zbyt inspekt nie zagrzał. W lecie grzmoty i błyskawice niszczą młode szampioniki, wówczas trzeba odkryć inspekt, przerobić ziemię z ostrożnością, wszystko co uległo zepsuciu, wyrzucić, a w kilka dni znowu rodzić będą. Gdy przy zbieraniu szampionów robią się przypadkowe dołki, natychmiast je zrównać należy. Ten sposób hodowania szampionów dobrym jest w ciągu miesięcy wolnych od wielkich mrozów, lecz w ciągu zimy w ten sam sposób można inspekta szampionowe zakładać w piwnicach, z tyłu za roślinami w ciepłych szklarniach lub izbach, jak i na wolnem powietrzu: ale gdy są pokryte ziemią nie potrzebują żadnego nasłania jak gruntowe, byleby drzwi i okna były dobrze zamknięte; w przeciągu miesiąca zaczynają rodzić; gdy zaś ziemia zbyt wyschnie, należy ją zwilżać, ale

bardzo umiarkowanie. Gdy inspekt przestaje rodzić można go zniszczyć, ale należy odłączyć od gnoju skorupki czyli kawałki białe; są to części, do których korzenie szampionów były przyrosłe, a które w sobie nasiona zawierają; te utrzymywać można w miejscu suchem, gdzie i przez dwa lata, nie tracąc własności rozmnażania się, są zdolne do wydania szampionów na grzędach wyżéj wspomnionych.

Gnój z pod koni karmionych słomą i obrokiem, najzdatniejszy jest do tego celu; gnój zaś z pod koni żywionych samém sianem, grochowinami lub otrębami, nie jest przydatny.

CZYSZCZENIE I FARBOWANIE.

Wywabianie plam.

Chcąc wywabić plamę, ważną jest rzeczą wiedzieć, czem jest spowodowaną, a im ją wcześniéj spostrzeże się, tém łatwiéj będzie ją wywabić. Każdą tłustą plamę z płótna i materji bawełnianych, najłatwiéj wywabić ciepłą wodą z mydłem, z materji zaś które prać trudno, benziną, eterem siarczanym, terpetyną, lub amonją; tą ostatnią ostrożnie działać trzeba, gdyż przez niewłaściwe użycie może zniszczyć sam materjał. Lepiéj zatem dolać do niéj wody, i kilkakrotnie zmywać nią plamę, dopóki ta nie zniknie. Po wywabieniu jakimkolwiek płynem, koniecznie trzeba zmyć w tém miejscu materję wodą czystą, lub co lepsza, wódką, gdyż nawet tam gdzie plama zniknie, zostaną ślady jéj wywabiania. Uważać téż należy, żeby, kiedy się materję wilży jakim płynem, nie pozostawiać krańców jego rozlania bez roztarcia do suchości. Dobrze jest, wytrzeć je płatkiem umoczonym w eterze siarczanym, a w czasie wywabiania plamy, płótno pod spód materji podłożyć.

Żeby plam pozbywać się jak najprędzéj, dobrze jest mieć pod ręką chociaż po trosze: amonji, soli szczawikowéj, chlorku wapna w proszku, i w płynie, benziny, olejku terpentynowego i t. p. W magazynie p. Cronier przy ulicy św. Krzyzkiéj, sprzedają bardzo dobrą na plamy wodę, pod nazwą *Esprit minéral*.

Swieżo zrobioną plamę na suknie lub aksamicie, łatwo można zebrać nożem, póki tłuszcz znajduje się na kutnerze. Potem wytrzeć lekko, mocno rozgrzaną skórką (z miękkiéj strony) od bułki lub chleba; można téż i watą.

Gdy plama jest na materji jedwabnéj, łatwo jest się pozbyć jéj, naskrobawszy na obie strony bardzo miałkiéj kredy, dość grubo, przyłożyć miękką bibułę i przeprasować żelazem nie zbyt palącem. Gdy plama wyjdzie na bibułę, należy wytrzeć watą strzepawszy wprzód kredę. Benzina daje się użyć do materji jedwabnych najprzedniejszego gatunku, tylko zawsze pamiętać trzeba o roztarciu krańców jéj rozlania, często bowiem plama zniknie, a zostaną zatoki, obszar rozlania się czyszczącego płynu rysujące. Benzina jest także bardzo dobra do plam olejnych, np. kiedy kto obetrze suknię o drzwi świeżo pomalowane, ale za kosztowna jest na duże plamy, można więc z równie dobrym skutkiem użyć terpentyny czyszczonéj, a spirytus pani Cronier (*esprit minéral*) jest na to doskonały.

Powszechnie wiadomo, że glina używa się do wywabiania tłustych plam z podłogi, uważać tylko należy, aby glina była rozrobiona rzadko, można téż dodać kilka kropli octu. Dobrze jest téż umyć splamioną podłogę ługiem mydlarskim lub gorącą wodą, w któréj rozpuszczona została soda handlowa.

Przyprasowywanie łoju żelazem gorącem przez bibułę, nie jest dobre, gdyż łój rozpływa się nietylko po bibule, ale i po materji, i tak powiększoną plamę zaledwie benziną wywabić można; lepiéj zatem zeskrobać najprzód łój starannie, przykryć plamę cienką bibułą i trzymać nad nią łyżkę blaszaną z żarzącemi się węglami, lub mocno rozpalone żelazo tak blizko, aby łój od gorąca się topił i wsiąkał w bibułę. Tak samo wywabić można plamy ze stearyny, nie kładąc nawet na nich bibuły, a tylko przybliżając rozżarzone węgle, stearyna bowiem, rozpuszczona od gorąca, ulatnia się.

Wino czerwone farbowane, bardzo plami bieliznę, najtrudniejsze zaś do wywabienia kiedy zaschłe, najlepiéj więc je za świeża wyprać w ciepłem mleku, lub w amonji rozcieńczonéj wodą.

Plamy od wapna, można wywabić sokiem cytrynowym, lub lekkim octem, wprzódy jednak starannie je wykruszyć i wytrzepać należy. Gdy na suknie wapno wygryzło kolor, dobrze jest, po wykruszeniu go, użyć amonji. Zbutwiałą bieliznę najlepiéj prać w wodzie z potażem i bielić na rosie, lub téż w wodzie zmieszanéj z solą kuchenną i odrobiną salmiaku, ale ważną jest rzeczą suszyć potem na słońcu. Gdy na jasnych jedwabnych sukniach, długo przechowywanych bez przewietrzania, zdarzy się pleśń, trzeba ją dobrze osuszyć i ostrą szczoteczką od zębów delikatnie zebrać, a potem wziąwszy jedną część amonji z dwoma częściami miękkiéj wody, czystą chusteczką lub gąbką wycierać.

Niektóre z tych wiadomości i przepisów czerpaliśmy w niedawno wyszłéj książeczce pod tytułem: *Łatwe wywabianie plam i pranie materji wełnianych, jedwabnych, aksamitu, oraz lnianych i bawełnianych tkanin*, którą bardzo zalecamy naszym czytelniczkom; dowiedzą się tam bowiem różnych sposobów zaradzenia toaletowym kłopotom.

Wywabianie plam tłustych.

Dwa są sposoby bardzo łatwe wywabiania oleju i oliwy. Pierwszy polega (mianowicie na drzewie) na posmarowaniu plamy cienko rozrobioną, czystą gliną, powtarzając smarowanie po każdem wyschnięciu, póty, póki oléj nie przestaje występować na zaschniętéj glinie. Tak się postępuje z drzewem, odzież zaś po pierwszem lub drugiem posmarowaniu, już w zimnéj, miękkiéj wodzie zaprać można, gdyż przy zapieraniu, plama wyjdzie do reszty. W żadnym razie nie można użyć ani ciepłéj, ani nawet zletnionéj wody do zapierania. Drugi sposób jest: wyprać po prostu w zimnéj miękkiéj wodzie z mydłem. Gdyby się użyło wody ciepłéj lub letniéj, plama nabiera koloru żółtego i wyprać się już wcale nie daje, chybaby może środkami chemicznemi pozbyć jéj się można.

Plamy tłuste na papierze wywabia najlepiéj rzadkie ciasto, powstałe z zarobienia magnezji palonéj z wodą. Magnezja wówczas tworzy razem z tłuszczem rodzaj mydła, które po wyschnięciu, nożem delikatnie zeskrobać należy, a papier wytrzeć gummą lub ośrodkiem z bułki. Manipulację tę z obu stron papieru powtarzać trzeba póty, póki plama nie wyjdzie, na co zwykle trzykrotne powtórzenie wystarcza.

Tłuste plamy, na rzeczach jedwabnych. Magnezję paloną, rozrobioną wodą, a do zadawnionych plam benzinę, nakłada się na plamy; gdy wyschnie magnezja, położyć na niéj delikatną bibułę i rozgrzać, nie przyciskając, gorącem żelazem, tłuszcz wsiąknie w magnezję którą łatwo wykruszyć i wytrzepać.

Uwaga. Gdzie tylko można, należy podkładać pod tłuste plamy, czyste, cienkie płótno w kilkoro złożone, lub bibułę białą, cienką i startą na któréj gdy się plamy pokażą, przesuwać i często zmieniać ją, bo przyprasowana, nie tyle tłuszcz ciągnie.

Tłusta plama na delikatnéj bardzo materji jeżeli nie jest dawna, to bardzo łatwo wywabi się, położywszy ją na rozgrzanéj gorącem żelazem serwecie lub płótnie, a z wierzchu watą suchą wycierając. Tym sposobem najdelikatniejsze kolory nie zmieniają się. Gdyby to zaś nastąpiło, to trzeba wziąść téj samej materji kawałek i nią wycierać, a zdarza się, że kolor nieco wycieraniem nadwerężony, przywróconym zostanie.

Mydełko do wywabiania plam tłustych, oraz z farb olejnych.

Gliny czystéj, tłustéj, bez piasku, wziąść ile się podoba. Czwartą część ciężaru gliny, wziąść sody, a drugą czwartą część tejże gliny, mydła zwyczajnego białego. Tłucze sie miałką sodę z mydłem, albo lepiéj trzeć na tafli marmuru, jak farby, dodawszy odrobinę wody; gdy dobrze utarte, włożyć w to

glinę i znów trzeć razem, aby te trzy materjały zmieszały się jak najdoskonaléj. Z téj massy robią się gałeczki, wielkości małego orzecha włoskiego lub tabliczki i te suszą się do twardości kamienia. Do wywabiania plam, skrobie się to mydełko na proszek i niem się plamę posypuje i delikatnie, czystym bardzo palcem wciera w materję jedwabną lub wełnianą, po czem zostawia się tak jakiś czas. Następnie, trzepie się witką miejsce nasypane mydełkiem, a plama ulatuje wraz z proszkiem. Jeżeli jednak plama jest zadawniona lub zbyt przesiąkła, radzimy zmoczyć mydełko w letniéj wodzie, a lepiej jeszcze w ślinie i tak natrzeć plamę; mydło pozostałe w materji, bardzo łatwo daje się odmyć wodą czystą, miękką. Tak się daje wywabiać oliwa, smoła, farby olejne i t. p.

Wywabianie stearyny.

Przedewszystkiem należy ją wydrapać z plamy, następnie polać eterem octowym, a w braku tegoż wódką kolońską, lub benziną. Te sposoby rozpuszczają i zulatniają stearynę, lecz można poprzestać na jéj zulotnieniu, trzymając w blizkości plamy węgiel rozżarzony, choćby pochodzący z zapałki. Przy tym ostatnim sposobie należy być ostrożnym, żeby nie spalić kutneru.

Werniksy i żywice.

Odmywają się za pomocą tęgiego spirytusu, albo bierze się trzy części mydła szarego z czwartą częścią wódki czystéj i jedną częścią amonji. Tą mieszaniną nacierają się plamy i w ciepłéj deszczowéj wodzie obmywają.

Zbutwienie czyli śniedź.

Powszechnem jest mniemanie, że zbutwienie czyli śniedź nie daje się niczem wywabić. Chociaż mniemanie to ma swoje usprawiedliwienie w mozolności tego zatrudnienia, to jednakże prawdziwem nie jest.

Zbutwienie na bieliźnie lub płótnie, wypiera się w wodzie mydlanéj z trochą potażu (tak żeby woda dobrze śliską była) i bielić trzeba na rosie. Można także wziąść dwie garści soli kuchennéj i ½ łuta salmjaku, rozpuścić w gotującéj się wodzie i polewając plamy, blichować je na słońcu, tak jak się bielą płótna, a zupełnie zginie.

Na materjach jasnych, jedwabnych, pleśń takową trzeba dobrze wysuszyć i ostrą szczoteczką, jak np. od zębów, delikatnie zebrać, a potem wziąwszy jedną część amonji z dwoma częściami wody miękkiéj, czystą szczoteczką lub gąbką pocierać.

Na czarnych materjach wywabiając śniedź, dodać do płynu powyższego, używanego do materji jasnych, trochę atramentu i podobnie jak z poprzedniemi postąpić. Większe plamy wycierać gąbką, a po wysuszeniu w ciepłem miejscu, prasować z lewéj strony.

Rdza.

Plamy ze rdzy bywają czarne, ceglaste, lub żółte. Ceglaste bywają zwykle świeższe, zatem łatwiejsze do wywabiania. Plamy rdzawe zwilża się płynem złożonym z jednéj części kwasu siarczanego lub solnego, na dziesięć części wody miękkiéj; gdy dobrze namięknie, wytrzeć w ręku każdą plamę osobno i wypłukać starannie w wodzie. Zdarza się, że użyta powyższa mieszanina nie zupełnie zniszczy plamy, natenczas póki są wilgotne, napuścić sokiem cytrynowym i na cynowym talerzu wycierać. Można także użyć soli szczawikowéj, nasypując na zwilżoną plamę i trzymając nad parą czystéj wody; gdy się sól rozpuści wycierać w ręku i płukać w zimnéj wodzie.

Jeżeli bielizna pordzawiona była już kilka razy praną, natenczas plamy stają się trudniejsze do wywabiania; w takim razie oprócz soli szczawikowéj, potrzeba jeszcze napuścić rozczynu jednéj części *chlorku-cyny* w pięciu częściach wody, a plama powinna zniknąć.

Plamy z krwi.

Swieża łatwo się zmywa zimną wodą — zaschnięta, wodą z octem, zaschnięta i zaparzona, odpiera się zaledwie kwasem siarczanym, którego bierze się jedna część na dziesięć części wody.

Plamy z atramentu na bieliznie i papierze.

Do wywabiania atramentu z płótna, używa się sól szczawikowa, sok cytrynowy, lub rozpuszczony chlorek wapna. Sól szczawikowa i cytryna używa się w taki sposób, że położywszy przedmiot splamiony na gorącem żelazie, napuszcza się cytryna na plamę która zrazu zżółknie, ale prana w ciepłéj wodzie, puszcza zupełnie. Sól szczawikowa sypie się na zmoczoną plamę i tak wyciera. Po każdym z tych środków, płókać w wodzie wypada, gdy już plama wywabiona. Chlorek wapna wywabia nietylko z bielizny ale i z papieru atramentowe plamy, lecz tę pierwszą niszczy i dla tego lepiéj jest na ten cel używać wody chlorowéj, jakkolwiek nierównie droższéj. Miejsce splamione na parę godzin w téj wodzie zanurzyć należy.

Plama od orzechów włoskich.

Swieże łupiny i skórki pokrywające jądro orzechów włoskich, robią plamy nietylko na bieliznie ale i na rękach. Płótno trzeba zapierać w lekkim rozczynie koperwasu żelaznego; potem opłókawszy je, poddać pod działanie

soli szczawikowéj, a gdy się tę już zmyje, nałożyć chlorku wapna. Gdyby pozostały plamy, powtórzyć. Bielenie na słońcu, przez polewanie wodą miękką, bywa czasem także skuteczne. Co do plam na palcach, na te jeden zalecają środek: to jest mleko z orzecha otrzymane przez ugniatanie go w moździerzu. Natarłszy tém mlekiem posypać miałką solą, a w końcu po umyciu zimną miękką wodą, napuścić cytryną.

Bielenie zżółkłéj bielizny.

Zżółkłą bieliznę namoczyć w przecedzonéj maślance i zostawić na całą noc, grubsze rzeczy można trzymać dłużéj w maślance. Nazajutrz przeprać w letniéj, miękkiéj wodzie z mydłem. Gdy raz nie pomoże to powtórzyć. Do bardzo delikatnych rzeczy maślanka nie powinna być zbyt kwaśną. Farbka zwana ultramaryn piękną białość nadaje zażółconéj bieliznie, tylko ponieważ jest ciężka i prędko osiada, a więc plami, należy z nią wodę ciągle mieszać, a wpuszczać ją do tejże przez gałganek, w którym najstosowniéj będzie ją zawiązać.

Pranie blondyn.

Chociaż ten przedmiot stroju kobiecego nie jest dziś w użyciu, jednak spodziewać się można że zwykłą koleją, powróci do składu ozdób damskich. W tem mniemaniu podajemy tu sposób prania blondyn. Złożyć obszycie blondynowe we troje lub czworo i starannie poprzeszywać, uważając aby poskładane były jedne na drugie; zamaczać w miękkiéj letniéj wodzie, namydlić białem sodowem mydłem, tyle tylko aby się pieniło, przycisnąć kilkanaście razy ręką, i wypłukać w miękkiéj zimnéj wodzie. Jeżeli brudne bardzo, mydlić i płukać kilka razy, ufarbkować podług upodobania i bardzo lekko krochmalić; pomiędzy płótno ułożyć, na pół ususzone, układać i prasować krótkiemi posunieńciami na poprzek ku brzegowi, w końcu dopiero, w podłuż kilka razy przeciągnąć.

Pranie jedwabnych materji kolorowych i wstążek.

Dobrze jest prać w wodzie zagotowanéj z otrębami, sklarowanéj i przez dość gęste płótno przecedzonéj, z dodatkiem odrobiny ałunu.

Sposób drugi. Do kwaterki wódki prostéj, dodać kopiastą łyżeczkę od kawy miodu praśnego i tyleż mydła szarego: rozgrzać mieszając; można wstawić na ten cel z naczyniem w gorącą wodę. Gdy się rozpuści i wystygnie, rozłożyć materję na czystym stole niepoliturowanym lub desce, przygotowawszy wpierw wody w trzech naczyniach tak dużych, żeby wygodnie materja trzymana w palcach za dwa rogi, maczać się dała. Tę materję miękką szczotką, lub

czystą grubą flanelą wycierać, maczając w mieszaninie powyższéj. Pomnąc że z materji brud nie łatwo się wyciera, trzeba uważać żeby go nie zostało. Po ukończeniu z jednéj strony, przewrócić na drugą, a gdy materja wszędzie czystą będzie, maczać kolejno po kilka razy w każdéj z wód przygotowanych, po czém powiesić na sznurze przez przypięcie za rogi; po kilkunastu minutach, odpiąć i przypiąć za przeciwne dwa rogi żeby równo schła. Tymczasem, z początkiem prania trzeba już duszę grzać (jeżeli w drzewie, jeżeli zaś w węglach, to włożyć ją dopiero wieszając materję). Gdy jest jeszcze dobrze wilgotna, prasować przez cienkie płótno i na flaneli na któréj także cienkie płótno położyć, dla tego ażeby materja świecących smug nie dostała. Jeżeli materja czy wstążka jest biała, to do dwóch ostatnich wód, przeznaczonych do płukania, wlać farbki ultramaryn zwanéj.

Sposób to doświadczony i wyborny. Do prasowania jedwabnych materji żelazo nie powinno być tak gorące jak do bielizny, i prasować je trzeba przez papier lub cienkie płótno.

NB. Tak pranie jak i wywabianie plam powinno się szybko bardzo robić, aby mydło czy kwasy nie działały na kolory. Zapobiega się temu szybkiem postępowaniem i starannem płukaniem w wodzie czystéj lub kwasowéj, pospiesznem wyciskaniem onej, rozpostarciem na płótnie, owinięciem razem z temże na wałku i tulaniem po stole, co nazywamy maglowaniem. Po takiem postępowaniu, najlepiéj jest przedmiot na ramie rozpinać, w suchym pokoju suszyć i gumować.

Niebieskie i fijołkowe jedwabie piorą się w ten sam sposób co inne, lecz dodaje się troszkę białego potażu. Po wyciśnięciu wody pomiędzy płótnami, (sposób którego się używa do materji łatwych do puszczenia koloru) zanurzyć w wodzie do któréj się także wsypało troszkę potażu.

Do materji kolorów oliwkowych, kwasów używać nie można, a do odżywienia koloru dodaje się nieco kamienia sinego.

Pranie flanelek i wełnianych rzeczy.

Flanelki łatwo tracą od mydła kolory, a od gorącéj wody zstępują się: należy więc, zapobiegając temu, wziąść na funt wody łut ammonji, ogrzać tak aby ręka wytrzymała, i w tym płynie namoczyć materję na 24 godzin. Po tym czasie wyprać w letniéj i czystéj wodzie, przepłukać i suszyć w cieniu na ramach.

Kilka sposobów farbowania.

Farbowanie podszewki na zielono.

Grynszpan utłuczony moczyć na słońcu przez dni 9 w miękkiéj wodzie, zlać potem tę wodę czysto i w niéj namoczyć na chwilę przeznaczoną do ufar-

bowania materję, którą następnie znów zaraz zamoczyć w wodzie z rozgotowanem mydłem. Przeprać prędko, wytrzepać i rozpiąć żeby wyschła.

Farbowanie na czarno.

Ugotować kory olszowéj, dodać koperwasu i trochę ałunu i gdy ta mieszanina będzie najgorętsza, maczać w niéj po kilka razy rzecz mającą się farbować.

Farbowanie na orzechowo.

Wygotować odwar z utłuczonéj kory dębowéj, dodawszy trochę koperwasu i ałunu, maczać w tém materję, a następnie przepłókać w wapiennéj wodzie, którą się otrzymuje: zmieszawszy trochę wapna niegaszonego z wodą i zlawszy tę wodę gdy się ustoi w inne naczynie.

Farbowanie na morderowo.

Fernambuku za kp. 15, grynszpanu za kp. 3, ałunu za kp. 2, gotować w garncu miękkiej wody przez trzy godziny i w gorącem maczać.

Farbowanie na rożowo.

Krokosz namoczyć w miękkiéj zimnéj wodzie, zawiązany w mocnym płóciennym worku, trzeć mocno odlewając wodę i świeżą nalewając, póki na worku plamy czerwone się nie ukażą i farba żółta z niego ściekać nie zacznie. Przelewać następnie po trzy razy ługiem makowym ciepłym, a farbę z każdego przelania i tarcia zachować w oddzielnem białem, porcelanowem lub fajansowem naczyniu. Do każdéj z tych trzech farb wlać tyle octu winnego, aż farba zacznie się burzyć i potem w każdéj z osobna maczać białą, przeznaczoną do farby materję, trąc ją w rękach z farbą mocno, im bowiem mocniéj się trze, tem rzecz ufarbowana jest piękniejsza. Przepłókać potem w letniéj serwatce i suszyć na wolnem powietrzu.

Farbowanie na popielato.

Najpowszechniéj używane są podszewki popielatego koloru, który na bawełnę lub płótno białe nadać można następnym sposobem: 10 łutów tłuczonego galasu i 2 łuty brezylji, w 8 lub 10 kwartach wody gotować pół godziny, odwar ten przecedzić przez płótno i ostudzić tak, aby ręka wytrzymała. Przedmiot mający się farbować dobrze w téj wodzie przerobić i zostawić namoczony

na godzinę, potem zlać i dodać do niéj 5 łutów żelaznego witriolu miałko utłuczonego aby się łatwo rozpuścił, wymieszać i jeszcze raz na pół godziny namoczyć; w końcu wycisnąć i według upodobania gumować lub tylko wysuszyć i maglować.

Fryzowanie piór.

Przeciąga się je nad rozżarzonemi węglami, posypanemi miałkim cukrem, a same kurczyć się będą.

Czyszczenie.

Zdejmowanie rdzy z metalów.

Posmarować oliwą i tak godzinę przedmiot zardzewiały zostawić, potem wziąść na sukno miałko utłuczonego i przesianego cynobru i wyciérać.

Czyszczenie pozłacania na metalach.

Jeżeli nie puszcza od zwyczajnego piwa, to wziąść soli amoniackiéj łyżkę stołową, zmieszać z półkwartą uryny i w tem przedmiot zanieczyszczony gotować z pół godziny, a będzie jak nowy.

Przywracanie poloru rzeczom pozłacanym, zarówno na drzewie jak na metalach.

Dwie uncje kremortartari, dwie uncje siarki, cztéry uncje soli kuchennéj, to gotować w kwarcie mieszaniny z wody miękkiéj i uryny, wziętych po połowie. W tym płynie macza się przedmiot pozłacany, przez co nabiéra pierwotnego poloru.

Tę samą mieszaninę można zrobić dodając zamiast soli, cztéry uncje żółci bydlęcéj — zresztą wszystko jak poprzednio.

Sposób pozłacania srebrnych i miedzianych rzeczy, używany przez anglików.

Dwie uncje gummilaki, dwie uncje bursztynu żółtego, 40 granów sandragonu łzawego, $1/8$ łuta szafranu, 40 uncji dobrego spirytusu winnego. Niech moknie w ciepłem miejscu aż do rozpuszczenia — przecedzić przez płótno i zachować w butelce korkiem zatkanéj. Gdy potrzeba użyć tego płynu, trzeba rozgrzać naczynie przeznaczone do odzłocenia, tak mocno żeby ręka zaledwie wytrzymać mogła. Gdy się zanieczyści, odmyć letnią wodą.

Sposób pozłacania bez złota rzeczy miedzianych i srebrnych, podany przez p. Pingeron.

Wziąść dwa garczki małe gliniane, dobrze polewane; w jednym z nich zrobić dziurkę małą we środku dna i przez nią przeprowadzić maleńką ko-

pystkę drewnianą, tak, aby nią można poruszać. W dolny garczek wlać mieszaninę z sześciu uncji oleju lnianego czystego, z uncji mastyxu, z uncji aloesu, zamieniwszy to wszystko poprzednio w proszek jak najmielszy. Garczek z kopystką postawić na tym któren mieszaninę zawiérał, zlepić obadwa z sobą gliną i pokryć nią oprócz tego cały garczek. Gdy się zacznie gotować, mieszać ciągle aż pomiarkujesz, że się wszystko rozpuściło, wtedy zdjąć z ognia — a gdy zupełnie wystygnie, rozlutować garczki. Pozłota jest gotowa. Można nią powlekać przedmioty srebrne lub miedziane doskonale oczyszczone.

Tak pozłacają w Anglji bardzo wiele rzeczy, mianowicie serwisy stołowe.

Czyszczenie srebra polerowanego i matowego, bez ściérania go.

Najłatwiejszy sposób odczyszczania srebra bez żadnego uszkodzenia, jest: włożyć je w mocny ług zrobiony z sody zwyczajnéj i miękkiéj wody — gdy poleży pół godziny w tym ługu, opłukać w czystéj deszczowéj lub nawet studziennéj wodzie i wyciérać starém płótnem, a najlepiéj starą serwetą. Tym sposobem ani się srebro ściéra ani matowanie schodzi.

Oczyszczanie kości słoniowéj i przywracanie jéj pierwotnéj białości.

Jedną część spirytusu kamforowego zmieszać z dwiema częściami wody filtrowanéj, a przynajmniéj bardzo czystej, miękkiéj i tę mieszaninę mocno zagrzać. W niéj maczać dość twardą szczotkę i tą wycierać przedmiot. Gdy zbieleje, namoczyć w czystéj miękkiéj wodzie na godzinę, gdyż bez téj ostrożności kość zmięknie.

Czyszczenie bez uszkodzenia zasmolonych malowideł.

Jest dużo innych środków oczyszczania malowideł, lecz mniéj bezpiecznych od tego któren tu podajemy. Obmywa się obraz zanieczyszczony czystą, miękką, nieco zletnioną wodą bez mydła. Daléj, ubić białko od jaja bardzo mocno; gdy ta piana postoi parę godzin zdejmuje się kożuch, a wodą pozostałą pod spodem, obmywa się obraz.

Klejenie.

Spajanie porcelany wytrwałe na gorąco i wilgoć.

Dowolna ilość białka od jaja ubija się na tęgą pianę i miesza ze świeżym, mokrym twarogiem. Tak niech postoi, a gdy się zrobi skórka grubości

rubla, wierzch onéj zdejmuje się cienko, resztę zaś należy wymieszać z niegaszonem wapnem, którego dodaje się do takiéj gęstości żeby posmarować można było miejsce odtłuczone, które powinno było być poprzednio starannie oczyszczone, za pomocą rozpuszczonéj w miękkiéj wodzie sody; najlepiéj zaś jest kleić zaraz po stłuczeniu.

Drugi sposób klejenia trwałego porcelany. Z doświadczenia wiadomo nam, że świéżo pęknięta, przez postawienie na blasze filiżanka, tak, że całe denko odleciało, umoczona natychmiast (więc jeszcze ciepła) w dobrze rozbitem całem jaju i zestawiona przetrwa lat kilka, będąc używaną do herbaty.

Klejenie marmurów kolorowych i białych.

Bierze się proszku miałko utłuczonego i przesianego z białego marmuru, kleju stolarskiego tęgiego i smoły, po równych częściach, zważając na objętość, nie na wagę; do tego domieszać farby koloru stosownego do marmuru, któren mamy kleić. Gdy ten należycie ługiem sodowym oczyszczony będzie, posmarować tą mieszaniną miejsca do sklejenia przeznaczone i złożywszy, mocno ścisnąć i w spokojnem miejscu położyć, byle nie na słońcu. Do białego marmuru użyć mieszaniny służącéj do klejenia porcelany, dodawszy proszku z marmuru białego.

Klejenie kamieni i kompozycji metalowych.

Bierze się wapna niegaszonego, cementu w proszku, popiołu ze skorupek od jaj, smoły szewckiéj; to wszystko zmieszać z ubitem białkiem od jaj, dodając go tyle aby się massa rozrzedziła, do takiéj gęstości iżby smarować można było; smołę trzeba osobno rozpuścić i wlać. Daléj postąpić jak z marmurem.

Obrzynanie nadtłuczonych szkieł.

Nitką nasiarkowaną otoczyć miejsce gdzie chcemy aby było naczynie szklanne oberżnięte i tę nitkę zapalić do koła, a gdy się dobrze pali, zamoczyć przedmiot w wodę aż po tę nitkę, a odpadnie część wystająca nad wodą.

PRZEPISY KUCHENNE.

Skoro chemik jakiekolwiek bądź ciało organicznie analizuje, to jest rozkłada na piérwiastki, znajduje, że one się zawsze ostatecznie rozpadają na wodę, kwas węglany i amonjak. To są bowiem główne pierwiastki wszystkich istot żyjących, tak zwierząt jak roślin. Piérwsza składa się z wodoru i tlenu, kwas węglany: z węgla i tlenu, amonjak zaś: z azotu i wodoru. Sądzimy, że czytelniczki nie wezmą nam za złe tych nazw naukowych, które są zbyt z życiem naszém splecione, ażeby się godziło ich nie znać. To cośmy dotąd powiedzieli, było potrzebnem dla dowiedzenia, że z tlenu, wodoru, węgla i azotu, do których mieszają się w małéj ilości równie proste ciala jak: siarka, fosfor, chlor, wapno, soda, potaż, żelazo i kilka innych jeszcze, składa się nie tylko nasze własne ciało, ale wszystkie nasze pożywienia. Przykłady jeszcze to lepiéj objaśnią: Najkosztowniejsze wino, jest niczem inném jak tylko płynem, na który się tlen, wodór i kwas węglany złożyły. Kartofle, bób, groch, soczewica, oprócz nic nieznaczących przymieszek, są zawsze tem samem. Jak się tu nie dziwić przekonawszy się, że najsoczystsza pieczeń jest kombinacją gazów: jak tlen, wodór, kwas węglany i azot. Sami więc składamy się z tych gazów i żywimy się niemi z małą przymieszką fosforu, siarki, żelaza i t. p.

Cukier, kartofle, wino, groch i t. p. powstają z tych 3-ch piérwiastków, a w pieczeni znajdujemy jeszcze czwarty to jest azot. Ztąd wszystkie środki pożywienia dzielą się na bezazotowe i azotowe. Ta różnica jest wielkiéj wagi w pożywieniu ludzkiem. Bezazotowe materje, ogólnie pochodzenia roślinnego, mają ten cel, że wielką ilością węgla, jaką zawiérają, podtrzymują oddychanie, które jest jakby wypalania się procesem. Dla tego téż nazywają ich środkami oddychania, w przeciwieństwie azotowych, które prawie wszystkie pochodzenia zwierzęcego: jak mięsa, i dla tego nazwane są plastycznemi środkami wyżywienia. Bezazotowe dostarczają ciepła organizmowi i wpływają na utworzenie się tłuszczu. Ciało ludzkie potrzebuje przyjąć codziennie w siebie pewną ilość tych wszystkich materji, a z braku takowych wynika głód.

Tlen, wciągamy w siebie z powietrza przez oddychanie, wodór daje nam woda którą pijemy, kwas węglany wszystkie pokarmy roślinne: chleb, kartofle i t. p., bierzemy zaś z mięsa azot, siarkę, fosfor. Aby tedy zadowolnić żołądek człowieka, trzeba mu w przyzwoitéj mierze dostarczyć pokarmów węgiel i azot zawierających. Człowiek, który się żywi samemi roślinami, zanadto przyjmuje w siebie węgla, który niewypalony pozostaje w jego krwi i podko-

puje odżywianie. Kto zaś zbyt mięsa pożywa, cierpi na brak węgla, i na nadmiar azotu, co go robi ociężałym. Ten ustęp naukowy zdawałby się zbytecznym w książce gospodarskiéj, ale te wiadomości potrzebne są pani domu, która zwykle czuwa nad pożywieniem tych, co ją otaczają. Pewna więc rozmaitość w zarządzeniu obiadu nie jest tylko rzeczą smaku, ale wynikła z potrzeb organizmu ludzkiego, któremu potrzeba różnych pierwiastków dla utrzymania go dostarczać, a które bierze w części z mięsnych, a w części z mącznych pokarmów.

Człowiek dla wyżywienia swego, potrzebuje przyjmować pokarm, któryby się najbardziéj w swym składzie zbliżał do *krwi*, bo krew jest płynem istotnie odżywiającym. Powinien zatem karmić się krwią; wszelako do takowéj wstręt mamy, i musimy ją zastąpić pokarmem, któryby i smakowi i odżywieniu zadość uczynił. Takim pokarmem jest mięso i mleko. Oba te pokarmy, posiadają części składowe odpowiadające krwi. Niemowlęta i osoby schorzałe nie mogą używać mięsa, piją więc mleko; dorosłemu i zdrowemu, winniśmy dostarczyć bardziéj essencjonalnego pokarmu: dajemy mu zatem mięso— a że surowe także budzi wstręt, więc dajemy je pieczone lub gotowane. Ale samo mięso niedługo wyrodziłoby zaburzenie w trawieniu, więc trzeba je mieszać z innemi pokarmami, (jakeśmy wyżéj rzekli, z węgla i wodoru złożonemi), któremi są: mąka i cukier, oraz tłuszcze.

Sztuka kucharska rozpada się zatem na części, obejmujące w sobie sposoby dostarczenia pokarmów: mięsnych, jarzyn, legumin, oraz przypraw do takowych: sosów, napojów i t. p., ażeby i smakowi zadosyć uczynić i organizmowi potrzebnych do odżywienia dostarczyć pierwiastków.

Mięso.

Przy gotowaniu mięsa to mieć głównie na baczności należy, żeby tak białko jak inne części pożywne nie wydaliły się z potrawy, którą pożywać mamy i na tem polega sztuka pieczenia i gotowania. Można śmiało twierdzić, że rosół po większéj części nie zasługuje na sławę, jakiéj ogólnie używa. Przypatrzmy się bowiem, jak go zwykle dobre kucharki gotują. Najprzód, moczą mięso zbyt długo, nieraz i parę godzin, potem zléwają tę, a biorą inną wodę i odlewają ją znowu, często już dobrze zafarbowaną krwią, która tyle jest pożywna, nareszcie kładą mięso w garnek sądząc, że im więcéj tłuszczu i kości, tem lepszy będzie rosół. Wkrótce w garku zaczyna się burzyć, kucharka chwyta za łyżkę i wraz ze szumowinami wyrzuca części głównie pożywne białka. Następnie gdy garnek zrobił się niepełnym, dolewa go wodą zimną, tak, że jak daje na stół rosół, ten składa się tylko z tłuszczu i kleju wygotowanego z kości. Wielka czystość rosołu nie jest bynajmniéj miarą

jego dobroci, ale tylko dowodzi braku tak pożywnego białka. Wynikają z gotowania tego dwa skutki albo: zupa zatrzymuje białko i wtedy jest mętna, albo wydziela je z siebie płateczkami i wtedy, lubo jest czysty rosół, jednak mniéj mocny, a kleju się także pozbył. Zapewne kléj nie jest bardzo miły w smaku, ale obfituje w części pożywne.

Kto chce otrzymać pożywny obiad, to musi wybiérać, albo dobry rosół, albo dobre mięso. Do otrzymania zaś dobrego rosołu takie rzeczy się poleca. Najprzód, musi być koniecznie miękka woda, a gdy téj nie ma,| należy wodę studzienną dostatecznie odgotować i po jéj wystygnięciu zlać starannie z osiadłych na dnie naczynia części, dopiéro użyć do gotowania mięsa. Mięso powinno być oczyszczone z tłustości, po odjęciu kości i żył daje rosół najlepszy ale zbyt kosztowny. Po zagotowaniu rosołu najlepiéj odstawić go, żeby się gotował wolno, a nakrywać go szczelnie, gdyż przez parowanie z garka wiele najpożywniejszych części odchodzi. Sól można wsypać zaraz w zimną wodę, co jest najlepsze. Po zupełnem odgotowaniu zupy z włoszczyzną, przecedzić ją przez gęste sito. Wyborny rosół można otrzymać z następującéj mieszaniny: 4 funty wołowiny, 1 funt cielęciny, kura lub parę gołąbków i 5 funtów wody. Dróbb, który piérwéj będzie miękkim, wyjąć téż pierwéj. Dobrze jest także cedzić rosół przez sukno.

Powtarzamy, że ważną jest rzeczą, aby garnek był szczelnie nakryty, i gotowanie było powolne a ciągłe. Wprawdzie, że dotąd napróżno i uczeni usiłowali wynaleść sposób nietracenia części pożywnych w gotowaniu. Nawet podczas robienia ekstraktu Liebiga, uchodzą z mięsa te części i zastępować je muszą, takiemiż samemi wziętemi z roślin. Lecz usiłowania nasze ciągle zmierzać powinny, żeby tych części pożywnych ginęło jak najmniéj. Zdaje się, że najlepiéj odpowiada temu celowi sposób angielski gotowania mięsa. Anglicy nie jedzą go wygotowanego na rosół, twierdząc, że tam już nie ma prawie nic pożywnego. I mają słuszność, doświadczenia czynione na psach dowiodły, że mocno wygotowane mięso, nié ma w sobie żadnych materjałów odżywczych, zwierzęta te bowiem niém wyłącznie karmione, chudły. Otóż mięso w Anglji gotuje się sposobem następującym: Naczynie z białéj blachy, podobne do wanienki, mieści w sobie naczynie zarówno z wybornego gatunku blachy zrobione, a mniejsze o tyle, że pomiędzy jego bokami a drugiem naczyniem pozostaje jaki cal odstępu, lecz ma brzegi wygięte tak, że pokrywają ten odstęp i za brzegi zewnętrznego naczynia zachodzą. Są one w kilku miejscach podziurawione dla przepuszczenia pary, wznoszącéj się z naczynia większego, gdzie się gotuje woda, do mniejszego wewnętrznego gdzie się kładzie mięso. Nakrywa się to pokrywą, która doskonale oba naczynia zamyka i mięso gotuje się na parze tak jak w wodzie, nie tracąc nic swych części pożywnych, tylko się już z niego nie otrzymuje zupy.

Przechowywanie mięsa.

Najpospoliciéj przechowuje się na zimnie, strzedz jednak w zimie należy żeby nie marzło, traci bowiem wiele na smaku i pożywności. W lecie przechowuje się zwykle w lodowni, gdzie i inne przedmioty do pożywienia służące wybornie się utrzymują. Przy każdym porządnym miejskiem dworze powinna być lodownia, nie dla tego aby w niéj koniecznie lody robiono, ale dla przechowania mięsa i innych produktów, których nadpsucie szkodliwy wpływ na zdrowie nasze wywiera. Zrobienie lodowni nie jest rzeczą kosztowną, uważać tylko należy żeby była dobrze osłonięta od upałów słonecznych; najlepiéj gdy wchód jest do niéj z wnętrza jakiego budynku jak np. stodoły. Lód zwozić należy w Grudniu lub w Styczniu, kiedy jest najtrwalszy. Nakładając trzeba go rąbać, ubijać mocno i poléwać wodą, która gdy zamarznie w otwartéj na ten cel budowli, lód zleje się w jedną bryłę i będzie trwać aż do nowego. Pod spód i na wierzch nie należy zaniedbać naściełania grubo słomą.

Chcąc przechować na pieczeń mięso, moczą je w occie, ale gdy to trwa za długo, czyni je zbyt kwaśnem i zabiéra zeń części pożywne. Robi to i mléko kwaśne, chociaż wyznać trzeba, że nadaje smak dobry, szczególniéj baraninie, lecz je trzeba zmieniać co dwa dni lub co dzień. Ażeby tedy uniknąć pozbawienia mięsa jego pożywności, professor Runge z Oranienburga radzi bardzo mocnego octu nalewać po trochu na rozgrzaną brytwannę, nad którą na drewnianym ruszcie położy się mięso. Gdy się to wszystko dobrze nakryje, para z octu przenikać będzie mięso, przeszkodzi na czas długi psuciu się jego i usposobi do zrobienia z niego bardzo smacznéj duszonéj pieczeni.

Twierdzą, że mięso zwierząt zabitych w nocy lepiéj się przechowuje niż z tych, które w dzień były bite. Dałoby się to tem wytłomaczyć, że ciepło wewnętrzne zwierząt jest najmniejsze w nocy, z przyczyny, że oddychanie odbywa się wtedy najwolniéj. Za tem objaśnieniem przemawia to, co już doświadczeniem stwierdzone zostało, że mięso zwierząt zeszłych ze świata wśród wielkiego przerażenia, a więc wzburzenia krwi, nie daje się długo przechować i nawet zdrowiu bywa czasami szkodliwe.

Wędzenie mięsa hamburskim sposobem.

Zwyczajny sposób przechowywania mięsa, zależy na przesypywania go solą, w połączeniu z małą ilością saletry, a następnie na wędzeniu. Otrzymujemy wprawdzie tym sposobem mięso zdatne do długiego przechowania, ale pozbawiamy go nader wielu części pożywnych i smakowitych i powszechna choroba żeglarzy, którzy się długo takiém mięsem żywić muszą, znana pod nazwiskiem skorbutu, jest wynikiem braku pewnych cząści składowych krwi

powstałego z tego pożywienia. Nauka już dawno troszczy się o to, jakby podobnéj klęsce zaradzić i otrzymać nie tylko mięso zdolne do długiego zachowania, ale posiadające wszystkie swoje części pożywne, potrzebne do odżywiania organizmu ludzkiego. Professor Artus zaleca sposób następujący urządzania mięsa na czas dłuższy, używany w Hamburgu.

Dzieli się ono jak zwykle na mniejsze sztuki od 5 do 8 funtów, które się zanurzają we wrzącą wodę i w téj chwili wyjmują. Następnie nacierane bywają rękoma przez czas jakiś solą kuchenną, w pomieszaniu z małą ilością saletry. Gdy nacieranie dokonaném zostało, obsypuje się każda sztuka ze wszystkich stron otrębami i w takim stanie 6 do 8 tygodni na wolnym przytłumionym ogniu wędzi. W taki sposób otrzymuje się mięso nietylko zdatne do długiego przechowania, ale zachowujące ciągle smak doskonały, oraz mogące się policzyć do potraw najbardziéj pożywnych. Przez zamaczanie w ukropie ścina się w niém białko, trworząc tém niejako powłokę, nie dopuszczającą odłączania się jego części pożywnych.

Sposób odświéżania cuchnącego już mięsa.

W ostatnich czasach probowano kilku sposobów odebrania nieświéżemu mięsu jego woni nieprzyjemnéj. Dr. Jacobsen radzi wziąść nadmanganianu potażu (dostanie go w aptekach bez recepty) nie więcéj jak ziarnko fasoli, rozpuścić w wodzie miękkiéj i polać nią pieczeń; niech tak postoi kilka godzin; poczem odléwa się ta woda, a wypłukuje w czystéj mięso następnie przyprawić je do jedzenia.

Zupy w ogólności.

Podaliśmy, w piérwszym tomie naszego poradnika, kilka przepisów zup, tu więc nie będziemy się długo o nich rozpisywać, a zaczniemy od kilku uwag ogólnych.

Samo przez się, się rozumie, że wszystkie zupy na mięsie są najsmaczniejsze, ale jednak można zastępować rosół, smakiem wygotowanym z różnych włoszczyzn. I tak np. można ugotować z tym smakiem zupy: *rakową*, *pomidorową*, *cytrynową*, postępując zresztą jak przy zupach mięsnych, tylko dodając wszędzie więcéj masła, do cytrynowéj zaś lepiéj jest wziąść wtedy zamiast ryżu, kaszę perłową, która daje klejek.

Zupa pomidorowa robi się także bez śmietany i wtedy wziąść należy więcéj pomidorów, dorzucić do nich w czasie smażenia, kawałek ośrodka od bułki, a na samym końcu, według ilości osób, szklankę lub pół szklanki białego wina francuzkiego.

Wino francuzkie dolewa się także do wszystkich zup owocowych, mianowicie kiedy te nie zaprawiają się śmietaną, jak np. z czarnych jagód, któréj przepis podaliśmy w 1ym tomie, tak samo téż robi się zupa ze śliwek. Do tych zup niezbędne są grzanki z bułki suszonéj, do pomidorowéj zaś grzanki smażone w maśle.

Zupa grochowa, jakkolwiek z przerastałą wieprzowiną najsmaczniejsza, jednak dobra jest i postna, gdy do niéj dodamy rozklejonéj kaszy perłowéj i sporo masła. Z zielonego zaś grochu zupa, robi się zawsze postna. Najprzód sparzyć wyłuskany groch ukropem, potem nalać zimną wodą, gotować do miękkości i przefasować przez sito. Przesmażyć w maśle kawałek usiekanéj pietruszki i selera i dodawszy nieco mąki, razem z zupą zagotować. Grzanki do téj zupy, powinny być w maśle smażone.

Czarnina podaną była w poprzednim tomie do gotowania z barszczem, lecz nie widzimy w tém koniecznéj potrzeby. Czarnina jest wyborna na smaku z mięsa, czy to z tego zwierzęcia z którego krew jest użytą, czy téż z wołowiny, któréj koniecznie dodać trzeba, jeżeli gęś, kaczka czy prosię, po wzięciu zeń krwi ma być użyte na pieczyste. Dobrze jest przegotować, wystudzić i posolić, lub przynajmniéj tylko posolić ocet, na który ma się krew spuścić, gdyż inaczéj ta nie łączy się z nim dokładnie i wygląda jak zwarzona. Na wydaniu, miesza się z nią łyżka mąki, cokolwiek octu jeżeliby nie była dosyć kwaśną i zaprawia się nią rosół, w którym powinno się gotować, oprócz zwyczajnéj włoszczyzny, więcéj niż zwykle porów lub cebuli. Jeżeli ten rosół do czego innego potrzebny, nie można w nim gotować śliwek (suszonych lub świeżych) i gruszek, które tak dobry smak czarninie nadają, zwłaszcza gdy się niemi nie przesadzi, ale należy je gotować osobno, w krótkim sosie i dopiero zaprawiając zmieszać z zupą. Podróbka kładą się zwykle w wazę, jako téż i poprzednio na wodzie ugotowane łazanki.

Zupa z pieczeni baraniéj.

Wspomniany już professor niemiecki Runge, opowiada fakt następujący: „Znajdowałem się w jedném towarzystwie na obiedzie; wniesiono pieczeń baranią, zapach jéj obiecywał smaczne kęski, tymczasem pokazała, się tak twarda, że jéj jeść nie można było. Baran z którego pochodziła doczekał się widać wyjątkowo sędziwéj starości. Towarzystwo już dobrze najedzone, łatwo sobie wyperswadowało tę potrawę, lecz gospodyni zwróciła się do mnie jako do chemika, pytając co zrobić z tą pieczenią, czy podobna ją wyrzucić? Poradziłem ażeby z niéj na drugi dzień ugotowano zupę — i była wyborna. Odjęto mięso od kości, porąbano te ostatnie i nastawiono wszystko razem, dodając zwyczajnych przypraw włoszczyzny, soli i korzeni.

Nasze gospodynie próbować mogą z pozostałéj pieczeni taką zupę w potrzebie ugotować, gdyż sądzimy, że tak niepospolicie twarda pieczeń, nie często u nich się zdarza.

Można także, zupę podobną robić z pozostałych zająców, lub z ich przednich łopatek osobno na ten cel upieczonych, a i pomieszać zająca z baraniną nicby nie zawadziło. Należy tylko odkrajać mięso z zająca, posiekać, utłuc je w możdzierzu i rozrobić wygotowanym zreszty rosołem, oraz barszczem burakowym, także już pierwéj ugotowanym, gdyż po zaprawieniu utłuczoném mięsem już tylko rozgrzać, a nie gotować należy. Dobrze jest wrzucić w czasie gotowania parę grzybków dla smaku. Podać do téj zupy grzanki w maśle smażone.

Zupa z kasztanów.

Zrumienić lekko ćwierć funta cukru rozpuszczając go z małą ilością wody; tymczasem ugotować lub upiec i obrać czysto dwa funty kasztanów, utłuc je w możdzierzu i przefasowawszy przez sito, włożyć w rądel wraz z ćwiercią funta młodego masła, do zrumienionego cukru. Po chwili wlać pół butelki wina białego, a następnie czysty dobry rosół, z którego wszelka tłustość zdjętą została. Wymiarkować aby było téj proporcji najwięcéj na 8 talerzy. Kładzie się jeszcze kilkanaście świeżo upieczonych i obranych całych kasztanów, wszystko razem zagotowywa i wydaje na stół.

Zupa chłodnik.

Pokrajaną drobnoboćwinę ugotować z koprem, w osolonéj wodzie. Do tego można wziąść barszczu ukwaszonego z żytniéj mąki, lub ogórkowego sosu. Niektórzy lubią wsypać siekanego drobno szczypiorku, a przedewszystkiem należy dobréj śmietany do zaprawy nie żałować. Lepiéj jest nie kłaść wszystkiéj boćwiny która się na smak gotowała, gdyżby była zupa za gęsta. Szyjki rakowe są niezmiernie smaczną przyprawą do chłodnika. Powinny być także jaja na twardo gotowane, kawałki cielęciny, lub jesiotr gdy go kto mieć może. Po zrobieniu, postawić na zimnie dla przestudzenia i nawet wrzucić parę kawałków lodu do wazy.

Chłodnik z wisien.

Wiśnie świeże lub suszone utłuc z pestkami, wsypać trochę cynamonu, parę utłuczonych gwoździków i wstawić to wszystko na parę godzin w glinianem

lub fajansowem naczyniu. Potem przecedzić, dodać cukru, przegotowanéj wody, zaprawić albo śmietaną, albo czerwonem winem i podać z biszkoptami.

Potrawy mięsne.

Przy tych potrawach głównie baczyć należy, aby mięsa były w miarę osolone, nie przegotowane, gdyż tracą smak i pożywność. Przy pieczeniu pod blachą angielskiéj kuchni, unikać polewania wodą, jak to czynią niektórzy z cielęcą pieczenią, która wtedy traci zupełnie swą soczystość i staje się raczéj do rozmoczonéj bibuły, niż do mięsa podobną.

Kurczęta w potrawie.

Włożyć w rądel spory kawałek masła, wlać dobrą łyżkę rosołu, do tego parę cybul dobrze obranych, liść bobkowy, kilka ziarek pieprzu, trochę więcéj angielskiego ziela, to wszystko trochę podgotować i dopiero wtedy kurczęta surowe, czysto oporządzone, osolone i pokrajane włożyć. Gotując na wolnym ogniu, należy często rądlem potrząsać. W osobnym garnuszku gotują się pieczarki; po ugotowaniu krają się drobno i używają do ubrania kurcząt, po wyłożeniu ich na półmisek; smak z nich wlewa się do sosu, który trzeba przecedzić, przetarłszy z lekka, a potem dodać do niego jedno lub dwa żółtka, z odrobiną mąki. To zagotowawszy, polać kurczęta, wcisnąwszy jeszcze trochę soku cytrynowego, i dodawszy cytrynowéj skórki.

Potrawa z kaczki.

Kaczkę dobrze sparzyć żeby była czysta, włożyć w rądel w gorącą, osoloną wodę, dodając całą cebulę, pieprzu, angielskiego ziela, imbieru, pietruszki, kawałek masła, i niech się to dusi w krótkim sosie; potem zrobić zasmażkę z masła i mąki, tylko jéj nie zrumienić, ale dać kolor brunatny, zapomocą zrumienionego cukru, zakwasić cokolwiek cytryną, kaczkę pokrajać i zagotować ją parę razy jeszcze w tym sosie. Gdy już będzie zupełnie gotowa, wyłożyć na pół misek, a sosem przecedzonym przez sitko polać.

Cielęcina (à la minute).

Pokrajać zrazy z cielęciny jak na befstek, zbić tylcem noża, pieprzem i solą przesypać, i włożyć do rądla, w którym już jest rozpuszczone gorące masło; gdy się zrumienią po obydwóch stronach, dodać skórki z cytryny, oraz wyciśniętego z niéj soku, szczyptę tartéj bułki, raz zagotować i wydać.

Cielęcina po piemoncku.

Cielęcinę wymyj dobrze, w zrazy pokraj, słoniną naszpikuj, włóż w rądel, postaw nad małym ogniem, niech się zrumienią na obydwie strony, wléj buljonu lub rosołu dobrego, osól, opieprz, przydaj cebuli, pietruszki, niech się zwolna gotuje, zapraw sos żółtkami i zaciśnij cytryną.

Cielęcina duszona.

Cielęcinę wymytą naszpikuj słoniną, obgotuj krótko w wodzie gorącéj, dogotuj zaś z buljonem, przyłożywszy pietruszki; wyjmij z rądla, zbierz tłustość, przecedź sos przez sito, w inny rądel, wygotuj go dobrze; włóż potem w ten sos cielęcinę niech się uglaseruje, a gdy się z téj strony gdzie szpikowana uglaseruje, ułóż na półmisku.

Cielęcina opiekana.

Obmywszy cielęcinę, utarzaj w mące osolonéj, włóż w tygiel masło gorące i aby się na obydwie strony upiekła, przewracaj, lub upiecz ją na rożnie masłem polewają c. Przelóż potem cielęcinę w rądel, naléj rosołem, przydaj bobkowego liścia, kwiatu muszkatołowego, niech się z tém wszystkiem gotuje; zabiel jajami z rosołem, przyléj trochę octu, zagotuj, wyléj sos na półmisek i wydaj.

Potrawka z łopatki cielęcéj z rakami i kalafiorami.

Pokrajaną w kawałki cielęcinę osolić i ugotować do miękkości z włoszczyzną, dodawszy kawałek masła, cytrynowéj skórki i zielonéj pietruszki. Wyjąć cielęcinę, sos przecedzić, zaprawić zasmażką mąki z masłem, wrzucić doń osobno ugotowane rakowe szyjki, kalafiory, lub pokrajane w kawałki szparagi, albo też obie te jarzyny razem, zagotować i zalać tem mięso. Dobrze jest gdy zamiast zwyczajnego, weźmie się do sosu masła rakowego.

Zrazy cielęce z mózgiem po genewsku.

Włosi używają bardzo często mózg wołowy do przypraw kuchennych. Podajemy tu sposób zrobienia z niego farszu do zrazów. Mózg wołowy umyty w wodzie słonéj, miesza się po zdjęciu zeń skórki, z połową bułki moczonéj w mleku, 3ma rozbitemi jajami, z solą, pieprzem i siekaną pietruszką zieloną. Następnie kraje się z pieczeni cielęcéj duże, lecz cienkie zraziki i posmarowa-

wszy je tym farszem dobrze wymieszanym, zwija w trąbkę i wiąże bawełną. Potem rozpuszcza się masło w płaskim rądlu i zrazy rumieni, a gdy już przyrumienione, nakrywa się rądel i jeszcze dusi, zalawszy winem białem, pół szklanką lub całą, stosownie do ilości mięsa.

Główka cielęca (en tortue).

Ugotować w wodzie główkę cielęcą aż do miękkości i wyjąć wszystkie kości krając w kawałki. Główną przyprawą w téj potrawie jest sos i garnirowanie; na ten cel bierze się funt jeden szynki wędzonéj, surowéj, i tę pokrajawszy w drobne kawałki, smaży się w maśle, potem podlewa rosołem i gotuje przez dwie blizko godziny. Wtedy poddać należy soku z pomidorów, butelkę wina francuzkiego i jeszcze godzinę gotować. Jeżeli szynka słona, to soli już dokładać nie potrzeba, a za to pieprzu, nie tylko zwyczajnego, ale i odrobinę tureckiego, gdyż ten sos ma być ostry.

W czasie gotowania włożyć należy pęczek ziół pachnących: jak pietrnszki, tymianku i t. p. Kiedy już sos w połowie odgotowany, kładą się trufle, grzybki, mleczko cielęce, móżdżek i t. p. a gdy one się ugotują, wyłożyć je trzeba na talerz, kawałki szynki wyrzucić, sos przecedzić i zapalić odrobiną mąki. Teraz na półmisku ułożyć główkę skórą na wierzch, tudzież owe mleczko, pieczarki, trufle ugotowane w sosie, którym się wszystko po wierzchu polewa. Sam zaś brzeg półmiska garniruje się szyjkami raków i twardo gotowanemi żółtkami.

Ta potrawa należy do najwykwitniejszych.

Uszy cielęce faszerowane.

Uszy cielęce oczyszcza się bardzo starannie, i obciąga w ukropie. Weź kawałek cielęciny, szpiku lub łoju wołowego, pietruszki zielonéj siekanéj, soli, pieprzu, usiekaj wszystko na massę i nadziéj uszy; zaszyj, złożywszy, żeby farsz nie wyleciał. Gotują się w wodzie, lub na sposób francuzki, to jest w sosie z buljonu, wina czerwonego, ziół używanych do kuchni, pieprzu, soli i korzeni. Po ugotowaniu obwalać w jajku i bułce tartéj, przysmarzyć na sadle i podać do tego sos ostry, szary z korniszonami.

Sztufada cielęca.

Naszpikować słoniną i włożyć pieczeń cielęcą posoloną w rądel, gdy się obrumieni do koła po przewróceniu, dodać pieczarek, łyżkę rosołu, szklankę

wina białego, pieprzu, bukiecik ze szczypiorku i kopru, lub, jeżeli kto woli, pietruszki i muszkatołowego kwiatu. Gdy już będzie uduszone, podać. Kto woli, można włożyć parę kawałków cukru razem z winem.

Cielęcina à la Bechamel.

Gdy się piecze cielęcina, przygotować farsz ze śledzia dobrze wymoczonego, zrobiony z pieczonéj cebuli drobniutko usiekanéj, z młodego masła i pieprzu, wymieszanych należycie.

Pieczeń nakrawa się w cienkie zrazy, lecz trzymające się całości; nakłada się ją tym farszem. Następnie robi się zasmażka biała, z mąki i masła, zagotowuje ze śmietaną, w ilości dwóch do trzech kwaterek, stosownie do wielkości pieczeni; z tém mieszają się dwa żółtka, i cała pieczeń polana wstawia się na chwilkę w piec, aby się przyrumieniła.

Sposób zużytkowania resztek pieczonéj zwierzyny.

Wątróbka cielęca naszpikowana słoniną młodą i osolona, dusi się w rądlu, na dnie którego położono parę plasterków słoniny, grzybków, angielskiego ziela i pieprzu. Gdy się udusi, utłuc ją w moździerzu, przetrzeć przez sito, słoninę która była na dnie rądla pokrajać drobno, masła topionego (licząc filiżankę na jedną wątróbkę), parę żółtek; a zmieszawszy pokrajane drobno kawałki zresztek pieczonéj zwierzyny, włożyć to wszystko razem w dobrze wysmarowany rądel i upiec w wolnym piecu.

Podaje się to zwykle na zimno, przy drugiem śniadaniu lub herbacie.

Ser z jarząbków.

Bierze się po równéj części pieczonych jarząbków, sera zielonego, masła świeżego niesłonego; mięso utarte na tarce, również jak i ser zielony, miesza się dobrze z masłem i przefasowywa się przez rzadkie sito. Złożyć do serwety w wodzie namoczonéj i wyciśniętéj, związać mocno, i na godzinę pod kamień położyć dla nadania formy. Można zamiast jarząbków użyć pieczonéj cielęciny lub zająca, niektórzy urządzają z serem szwajcarskim ale z zielonym lepszy.

Ozór wołowy.

Umyć ozór w wodzie solonéj, oczyściwszy go ze wszystkich części niepotrzebnych, potem natrzeć go mieszaniną z 3 łyżeczek soli kuchennéj, jednéj

łyżeczki saletry i 2ch łyżeczek mączki cukrowéj. Niech tak natarty ozór leży 3 lub 4 dni, a w zimie nawet dłużéj, tylko go codzień przewracać trzeba; po upływie tego czasu wyjąć, umyć w wodzie zimnéj, i nalawszy także zimną wodą gotować wolno, szumiąc ciągle. Skoro będzie podgotowany zdjąć z niego skórę starannie. Tymczasem wziąść kości wołowych, nastawić z kawałkiem słoniny, dodawszy parę marchwi pokrajanych w plasterki, cebulę, pieprzu i soli bardzo mało, ponieważ ozór już jest solony. Niech się to gotuje zwolna bez nakrywania rądla. Gdy się z tego dobry otrzyma rosół, należy włożyć doń ozór dodawszy parę szalotek, kawałek selera i pietruszki, nakryć i gotować bardzo wolno na małym ogniu. Gdy się wygotowywać będzie, dodawać tego rosołu w którym się ozór gotował, a gdyby był za słony, rozrabiać go wodą. Gdy ozór dojdzie do miękkości, wyjąć go, a pozostałość przecedzić przez sito i zapalić mąką i masłem. Chcąc sos ten uczynić jeszcze smaczniejszym, można dodać trufli i pieczarków smażonych w maśle.

Ozór z rożna.

Sparzywszy ozór dla zdjęcia skóry z niego, odcina się część od gardła, a sam ozór szpikuje się cienkiemi paskami słoniny, po czem piec na rożnie, smarując masłem z octem; tymczasem zrób sos z mąki zrumienionéj z masłem, trochę octu, cukru, grzybków lub pieczarek siekanych, jeżeli są, i mleczek cielęcych; pokraj ozór na grubawe plastry, wpuść w sos i jeszcze na krótko na ogień; po czem na półmisek.

Ozór marynowany na potrawę.

Wymyć i podmoczyć ozór w wodzie, a obtarłszy płótnem czystem, solić jak następuje: jałowcu zielonego trochę, 2 listki bobkowe, trochę kolendru, bazyliki, combru, rozmarynu, parę listków szałwji i ząbek mały czosnku. Wszystko to przesuszyć w piecu, czy téż na letniéj blasze na papierze, wyjąwszy czosnku który się grubo sieka. Wysuszone zioła utłucz w moździerzu, przesiéj, dodaj posiekany czosnek, weź soli, trochę saletry, złącz to z ziołami i nasól tém w drewnianem naczyniu ozory, soląc każden osobno i oprócz tego, każdą warstwę ozorów ułożoną ciasno. Tak ułożone przycisnąć denkiem i kamieniami, postawić jeżeli w zimie, nie w mrozie, a po sześciu, lub siedmiu dniach można je wyjąć, osuszyć, ponadziewać pojedynczo w kiszki grube wołowe lub wieprzowe i wędzić jałowcem 15 do 20 dni, powiesiwszy nie na kupie i za cienkie końce; drugie zaś można, kto chce, gotować w wodzie, odlawszy pierwszą gdy się zacznie zawierać, a do drugiéj dodać szklankę wina białego. Wydać po ugotowaniu na półmisek, i podać chrzan tarty z octem.

Befstek.

Jakkolwiek się wýdaje, że nic łatwiejszego jak usmażyć mięso na befstek jednak, nie każdy dobrze to robi, a nadto, praktykuje się, szczególniéj po wsiach, dolewanie wody na patelnię w czasie smażenia. Tymczasem nie tylko woda czyni befstek raczéj do sztuki mięsa podobny, ale nawet masło, gdy nie jest poprzednio zrumienione, nie dozwala mu nabrać tego koloru brunatnego, który jest zaletą befsteku, i pozostawia go zawsze białym, jakby ugotowanym.

Otóż stawia się patelnia czy brytwanna na gwałtowny ogień, rumieni się na niéj kawał masła i wtedy dopiero kładzie się mięso niedawno przedtem posolone. Jeżeli to polędwica, zbijać już jéj nie należy. Po chwili przewraca się na drugą stronę i wkrótce na stół wydaje.

Tak gwałtowne smażenie dobre jest dla tego, że ścina mięso zewnątrz i rumieni je; w środku zaś zostaje soczystość najpożywniejsza; mięso bowiem krwawiące przy rozkrajaniu jest najzdrowsze. Na talerz gdzie się ma wyłożyć befstek, kładzie się tyle grudeczek świeżego masła ile jest plasterków, które będąc gorące, roztapiają odrazu masło, a ta tłustość pomieszana ze krwią z mięsa wypływającą, najsmaczniejszy sos tworzy. Francuzcy kucharze mają zwyczaj, do wszystkich sosów, po ich ukończeniu wkładać kawałek surowego masła.

Inny sposób. Grube kawałki mięsa, doskonale wybite wałkiem, posolić, popieprzyć i posmarować oliwą z kilkoma kroplami octu i zostawić tak na parę godzin ażeby skruszało. Smaży się dopiero na wydaniu na stół. Ustroić należy małemi okrągłemi kartofelkami, usmażonemi na łoju odciętym od polędwicy, i struganym chrzanem. Można mięso w taki sposób i na noc przygotować.

Polędwica przekładana serdelowym masłem.

Parę cybul pokrajać w talerzyki, dodać parę marchwi i kawałek selera, łyżkę topionego masła, i na to wszystko włożyć do rądla polędwicę wpierw już osoloną; piec w piecu przewracając ciągle. Gdy będzie gotowa, wyjąć i ponakrawać. Mieć tymczasem parę śledzi wymoczonych i oskrobanych z ości; utłuc je w moździerzu z kawałkiem niesolonego masła, zmieszać z dwoma żółtkami i przetrzeć przez sito, a zmieszawszy z przefasowanemi kartoflami, nakładać tym farszem miejsca ponakrawane w polędwicy. Następnie posypawszy utartym chlebem, wstawić na chwilkę do pieca dla zarumienienia, wydając polać z sosem pozostałym w rądlu.

W niedostatku polędwicy można tak przyprawić dobrą zrazową pieczeń, a zamiast wspomnianego farszu, użyć tartego chrzanu z masłem lub téż siekanego szczypiorku także z masłem, lecz z tym ostatnim już nie wstawiać w piec, lecz podać bezpośrednio.

Zrazy angielskie.

Kawał wołowéj pieczeni osolić, zalać wodą, dodać różnéj włoszczyzny i dusić pod pokrywą. Gdy będzie gotowa, pokrajać w duże zrazy, ułożyć na cynowym lub srebrnym półmisku, otoczonym rontem z ciasta i polać sosem następującym: Do średniego półmiska bierze się trzy duże szklanki śmietany, łyżkę masła, pół funta cebuli obranéj i pokrajanéj w paseczki jak makaron. To wszystko gotuje się na wolnem ogniu pod nakryciem, dopóki cebula dobrze nie zmięknie. Gdy już dobrze przegotowane i zmieszane w ilości polewa się tem mięso i wstawia do gorącego pieca.

Ciasto na rond zdatne do wszelkiego rodzaju pasztetów. Utrzeć do białości funt masła, dodać cztery żółtka, dwa jaja całe i kieliszek araku; wsypać dwa funty mąki, rozetrzeć dobrze wałkiem aż będzie pulchne, postawić na kilka minut na zimnie, a rozwałkowawszy na grubość tylca od noża, brać do użycia.

Zrazy à la Nelson.

Z wołowéj polędwicy lub miękkiéj zrazówki, powykrawać zrazy i ubić je; wysmarowane masłem dno rądla posypać siekaną cebulą i tartem chlebem, przykryć to warstwą zrazów — potem znów masło, cebula i chleb, i znów mięso. Przekładać tak kolejno aż do pełności. Na wierzchu powinno być mało chleba i cebuli, a dużo masła. Nakryć pokrywą i dusić zwolna, potrząsając rądel aby się mięso nieprzypaliło. Można nawet przełożyć je od spodu na wierzch. Na półmisku garnirują się kartoflami.

Klopsy.

Kilka funtów mięsa wołowego wyskrobać tak, aby żadnéj żyłki nie było, przesiekać, dodając cztery żółtka i trzy łyżki roztopionego masła. Włożyć bułkę rozmoczoną w mleku lub rosole, i wyciśniętą, kilka przetłuczonych ziarnek pieprzu i angielskiego ziela, troche skórki cytrynowéj siekanéj, soli do smaku i wymieszać dobrze. Na samym końcu dodać ubitą pianę z pozostałych białek; wymieszać dobrze i robić troche spłaszczone klopsy, obsypywać je bułką tartą i spuszczać na rosół wygotowany z żył i kości. Rosołu tego powinno być tylko tyle aby objął klopsy. Zagotowawszy, dodać łyżkę masła, cytrynę w plasterki pokrajaną, trochę cukru i zagotować. Potem dodać łyżkę kaparów, jeszcze raz zagotować i wylać.

Pieczeń wołowa po prusku.

Weź tłustą pieczeń zrazową, upiecz na rożnie przez połowę, potém zdejm ją, włóż w rądel, w który na spód podłóż słoniny w listki krajanéj, różnemi korzeniami zmacerowanéj, obgotuj przez kwadrans, włóż w rądel pół główki kapusty, wléj buljonu lub rosołu dobrego, zagotuj, włóż jeszcze 4 kiełbaski, osól, opieprz, zagotuj znowu, a gdy już będzie dosyć, wyłóż na półmisek, kapustą do koła obłóż, kiełbaski połóż na wierzchu i poléj sosem przez sito przecedzonym.

Flaki.

Oczyszczone wołowe flaki gotować kilka godzin w całkowitości, gdy cuchną, kilka razy zmieniać wodę; potem, twarde jeszcze, wyjąć z wody, oczyścić, oskrobać i pokrajać w kawałeczki podłużne; następnie, nalać je rosołem lub też włożyć kawał mięsa tłustego, wszelkiéj włoszczyzny, i gotować do miękkości, posoliwszy. Można zaprawić dwojakim sposobem: albo mąką roztartą w łyżce masła, albo co lepsza, bułkę umaczaną w rosole, rozetrzeć z masłem i wpuściwszy w rosół, w którym się flaki gotowały, dusić czas jakiś pod pokrywą.

Kiszki do obłożenia flaków, robią się dwojakim sposobem: albo z kaszki drobnéj parzonéj gorącym łojem lub szmalcem, albo z mąki pszennéj tak samo sparzonéj. Ma się rozumieć, że tak jedna jak druga przyprawa powinna być osolona i opieprzona, oraz napchana w wołową kiszkę, którą zawiązawszy, w wodzie odgotować należy.

Pieczeń barania duszona.

Baranią pieczeń zamarynować na dni kilka w occie przegotowanym z korzeniami i wystudzonym; wyjąć, wycisnąć, naszpikować słoniną, i podłożywszy w rądel pokrajanéj cebuli, słoniny, trochę jałowcowych jagód, różnéj włoszczyzny, szklankę buljonu, a można i trochę wina franzuzkiego, dusić na wolnym ogniu. Na wydaniu sos przecedzić, dodać jeszcze buljonu, cytryny i kaparów.

Kotlety baranie siekane.

Mięso wyżyłować, usiekać, włożyć parę żółtków, kawałek masła, trochę tartéj bułki, posolić, wymieszać i wyrobiwszy kotlety, popieprzyć. Następnie maczać w rozbitem jaju, obsypywać tartą bułką i smażyć w sklarowanem maśle. Można je podać z *purée* z kartofli lub z kartoflaną kaszką, lub też nareszcie z sosem buljonowym, który się robi w sposób następujący: Zarumienić łyżkę mąki w łyżce masła, wlać szklankę mocnego buljonu, zagotować,

dodać trochę usiekanego szczypiorku lub kaparów, albo też nawet parę talarków cytryny, zagotować i użyć do polania kotletów.

Kotlety wieprzowe.

Część schabową, czyli kotletową moczyć w zimnéj wodzie pół godziny i pokrajać tak, żeby przy każdéj kostce było mięso, wybić wałkiem, posolić i popieprzyć trochę. Usmażyć w łyżce masła sporo cebuli, wbić parę jaj, wymieszać, maczać w tém kotlety, obsypać tartą bułką, ułożyć na wysmarowaną masłem brytwannę i smażyć.

Wziąść łyżkę masła, zarumienić z mąką, rozprowadzić buljonem, zagotować w tém dużą garść tartego chrzanu i zalać kotlety. Można zamiast chrzanu użyć pokrajanych korniszonów.

Zarówno dobry do tych kotletów sos musztardowy, zrobiony z łyżki musztardy, łyżki cukru, łyżki masła i paru łyżek octu, oraz szklanki mocnego buljonu.

Za garnitur do tych jak i innych kotletów, może służyć cebulka drobna, ugotowana do połowy w wodzie, następnie obrana z łupiny i duszona w mocnym buljonie z łyżką cukru i kawałkiem masła, dopóki nie zmięknie.

Kiełbasa na piwie.

Świeżą kiełbasę włożyć do rądla, nalać lekkiego piwa tyle, aby ją pokryło, włożyć kawałek masła, kawałek suchego buljonu, cebulę i gotować dopóki się sos nie wysadzi, uważając aby go nie przypalić. Na dogotowaniu można dodać kilka talarków cytryny, i wsypać łyżkę mąki; albo też nie kłaść pierwéj masła, tylko zrobić z niem zasmażkę z mąki i na wydawaniu sos zapalić.

Baranina w skórze.

Bierze się cała pieczeń, zdejmuje się z niéj wierzchnią błonę w ten sposób żeby ta została przy kolanku, baranina okłada się plasterkami słoniny i szynki, po czem błona się naciąga. NB. kto lubi, trzeba na szynkę i słoninę posypać korzeni. — Zawiązuje się zgrabnie, i można okręcić jeszcze papierem. Gdy upieczona, zdejmuje się papier i chlebem pieczeń posypuje — kilka jeszcze razy obrócić na rożnie i podać na stół.

Pasztet z zająca łatwy do zrobienia.

U oczyszczonego zająca w ten sposób jak do pieczenia, albo się łamie przez przyciskanie wałkiem, kości, albo się mięso odejmuje od kości zachowu-

jąc je, ile się da, w całości. Szpikuje się i soli z trochą korzeni. Zrób ront z ciasta siekanego, którego przepis na stronnicy 94 — daj na spód słoninę topioną lub skrobaną, na nią plasterki słoniny, układaj zająca, przekładaj go plasterkami słoniny, dodaj albo trochę korzeni, albo trufli krajanych albo grzybków krajanych w paski, które, jeżeli są suszone, to namoczyć wpierw na noc w mléku, rano wypłukać dobrze, i poddusić w maśle. Gdy to wszystko ułożone, przykryj krążkiem z ciasta i w piec, gdzie ma zostać przez dwie godziny.

Pasztet z kuropatw.

Oczyściwszy cztery lub sześć kuropatw, wyjmij z nich wątróbki i co się da jeść, weź oprócz tego kawałek np. połowę wątróbki cielęcéj obgotowanéj, dodaj pokrajanéj w kostkę słoniny, soli i nieco korzeni, utłucz to wszystko na massę w moździerzu. Tymczasem miéj zrobiony ront z ciasta francuzkiego, półfrancuzkiego, lub poprostu z ciasta białego, na spód rontu włóż słoniny tłuczonéj w moździerzu lub topionéj, trochę korzeni, soli, listek bobkowy połamany; ułóż na to kuropatwy, naszpikowane i na pół poprzecinane, przełóż farszem i plasterkami słoniny; znów kuropatwy farsz i słonina; na to przyłóż wierzch z ciasta i włóż w piec posmarowawszy wpierw ciasto z wierzchu jajem rozbitem. W piecu powinien ten pasztet siedzieć trzy godziny najmniéj, lecz gdy się ciasto przyrumieni, trzeba z wierzchu przebić, aby nie pękł i sos nie wyciekł.

Mózg po francuzku: może służyć za paszteciki lub do ubrania jarzyny.

Oczyść mózg wołowy ze krwi i żyłek oparzywszy go wpierw ukropem lub zagotowawszy raz. Ugotuj go potem z włoszczyznami; wyjmij z wody i osącz, — tymczasem, rozrób cztery łyżki mąki pięknéj, troszką wody letniéj, w któréj rozpuścisz wpierw kawałek masła; posól, dodaj dwa żółtka i dwa białka na pianę ubite; ma być z tego rzadkie ciasto, co zależy od ilości wody. Pokraj mózg w plastry, maczaj w tem cieście i smaż do rumianości w szmalcu na pół z masłem; podaj na półmisku, obłożywszy smażoną na krucho pietruszką. Jeżeli do ciasta dodasz parę łyżek araku lub spirytusu, będzie lżejsze i kruchsze.

Matlot z mózgu.

Oczyść jak wyżéj i gotuj z kawałkami słoniny, plasterkami marchwi, cebuli, korzeni, i kilku łyżkami rosołu wziętego na pół z winem. Po półgodzinnem gotowaniu, wyjmij z wody: tymczasem, obsmaż na rumiano cebulki małe, dodaj małą ilość mąki i sosu z pod mózgu, przydaj kilka pieczarek,

grzybków marynowanych i plasterków cytryny obranéj i bez pestek — włóż mózg na części zręcznie pokrajany — przygrzéj i wyłóż wszystko na półmisek.

Wymię z sosem serdelowym.

Ugotuj wymię w wodzie osolonéj, lecz, ponieważ jest trudne do ugotowania, więc je gotuj wilją a dogotuj nazajutrz; ugotowane, pokraj i odstaw na bok. Zrumień masła z tartą bułką, naléj łyżkę dobrego octu, wrzuć opłukanych, z ości obranych i drobno usiekanych serdeli, naléj kilka łyżek rosołu i w tem duś jeszcze kwandrans wymię. Następnie doléj octu i rosołu, jeżeli trzeba, włóż kaparów i trochę gałki muszkatołowéj lub kwiatu, niech się parę razy zagotuje i wyłóż na półmisek.

Paszteciki wyborne.

Środki jak np. wątróbki, nerki, serca, z indyków, kur, kurcząt i t. d. usiekać z trochą topionéj słoniny, dodać do tego wymienia cielęcego ugotowanego, mleczka, czyli podgarla cielęcego obgotowanego, pieczarek, i jeżeli są, trufli; szpiku wołowego. Ośrodek z bułki w śmietance moczony i korzeni do upodobania i nieco śmietanki słodkiéj. Gdy to wszystko jest usiekane i posolone, dodać 4 lub 5 żółtek i dwa białka; porobić grube, krótkie wałeczki; obmoczyć w rozbitem jaju, taczać w bułce i smażyć na fryturze.

Kaczki dzikie.

Oczyszczoną, nasoloną dziką kaczkę upiecz na rożnie do połowy: tymczasem, przyrządź sos następujący: w masło zrumienione, wléj dwie łyżki białego wina, pół szklanki wody, w tem niech się kaczka dogotuje. Osobno weź masła, siekanych pieczarek, siekaną wątróbkę z tejże kaczki i kasztanów upieczonych, połupanych i to wszystko przysmaż. Gdy kaczka w swoim sosie ugotowana, poléj ją tym drugim sosem i na półmisku podaj.

Kaczka dzika szpikowana węgorzem.

Po oczyszczeniu i posoleniu, naszpikuj paskami węgorza. Przyrządź w tyglu lub rondlu sos z wody, soli, odrobiny pieprzu, cebuli, w którą wetknij 3 goździki, mały listek bobkowy, dwie szklanki wina lekkiego, białego i kawałek masła; włóż w tę przyprawę kaczkę i uduś do proporcji; w innym rondelku miéj sos z masła nierumienionego, mąki, soli, trochę pieprzu, cytryny, lub octu — wytrzyj półmisek kawałkiem szalotki (gatunek cebulki delikatnéj), połóż kaczkę i poléj sosem poźniéj przyrządzonym.

Potrawka z zająca po francuzku.

Ulubiona ta potrawka przez francuzów, robi się ze krwią zająca, która się znajduje niezastygnięta u tego zwierzęcia pod sercem, jeżeli jéj psom z odprawą nie dali. Weż całego zająca, bez łebka, lub téż tylko comber, naszpikuj gęsto, i włóż z trochą topionéj słoniny w rądelek, dodaj rosołu i wina białego, bukiecik szczypiorku, soli i korzeni do upodobania, i cytryny. Wątróbkę udusić w maśle ze krwią zajęczą, wrzucić mąki w maśle przyrumienionéj, i rozrobić trochą tego sosu w którym się zając dusi, przetrzéć przez siłko — zmieszać wszystko razem i podać gorące.

Głowa dzika.

Wymoczyć głowę dzika przez kilka godzin, polać ukropem, oczyścić, wyjąć ozór, zawiązać w serwetę i gotować w wodzie z octem, solą, korzeniami i cebulą, a nawet, kto lubi, z ząbkiem czosnku. Skoro się wygotuje, dawać na ciepło do chrzanu, lub na zimno, co się zwykle robi na święcone. Wtedy głowa dzika ubiera się zieloną pietruszką lub farbowanem sadłem.

Pieczeń z dzika, czy téż część kotletowa, powinna się zawsze marynować na dni parę naprzód w przegotowanym occie, potem można piec lub dusić w buljonie z włoszczyzną.

Szczupak duszony z chrzanem.

Przedewszystkiem pamiętać należy, aby ryby gotować na wielkim ogniu, ażeby nie rozmiękały, a gotowały się szybko, dobroć bowiem ryby zależy na tem, aby była twardą i łupką, do czego bardzo się przykłada prażenie soli mającéj być użytą do ich solenia.

Pokrajanego w kawałki szczupaka zagotować i na wpół twardego wyjąć z wody. Następnie przygotować parę cebul usmażonych w dużéj łyżce masła, zmieszać z tartym chrzanem i tym nałożyć spód rądla, potem warstwę ryby, potem znowu chrzanu z masłem i tak do końca. Nakryć i dusić na wolnym ogniu, wstrząsając rądlem, dodać śmietany i znowu dusić, dopóki gotowym nie będzie.

Niektórzy nie gotują wcale szczupaka, ale surowego przekładają mieszaniną masła i chrzanu.

Szczupak z jarzynami.

Nałożywszy masła na dno rądla, wrzucić rozmaitéj, drobno pokrajanéj włoszczyzny, ułożyć na tem kilka dzwonek nasolonego już poprzednio szczupaka, przykryć warstwą włoszczyzny i masła i znowu kłaść rybę i tak daléj

na przemiany. Dusić na węglach lub pod blachą angielskiéj kuchni, wstrząsając często, póki gotowym nie będzie.

Szczupak faszerowany.

Oskrobawszy szczupaka, rozpłatać go na dwoje, wyjąć wszystko mięso z kośćmi, głowę i ogon pozostawić tylko w całości, pilnując żeby na grzbiecie skóra się nie nadwerężyła. Odrzuciwszy ości, mięso posiekać drobno, z cebulą, zieloną pietruszką, sardelami oczyszczonemi z ości i cytrynową skórką; dodać rozmoczoną w mleku i wyciśniętą bułkę, łyżkę masła, pieprzu, soli, i kto lubi, odrobinę muszkatołowego kwiatu. Przetłukłszy to wszystko w moździerzu, napchać w skórę szczupaka i zaszyć. Tak przygotowanego położyć na brytwannę, gdzie już jest rozpuszczone masło, i polawszy z wierzchu masłem, wstawić w piec, powtarzając polewanie do póki gotowem nie będzie. Przy końcu można użyć do polewania śmietany, co utworzy sos smaczny, którym się ryba poleje na półmisku przy podawaniu; tylko przy zdejmowaniu go z brytwanny wielką ostrożność zachować należy, ażeby się nie porozpadał.

Kotlety z ryby.

Wziąść jakąbądź rybę, oczyścić z ości, mięso posolić, i posypać odrobiną angielskiego pieprzu z angielskiem zielem. Usmażyć trochę siekanéj cebuli, po ostudzeniu zmieszać ją z rybą, dodawszy do tego wyciśniętą z mleka bułkę i jeszcze kawałek surowego masła. Przetłuc wszystko w moździerzu, następnie dodać jedno lub dwa żółtka, jedno całe jaje, wymieszać, robić kotlety, na stolnicy posypanéj mąką; maczać je w rozbitem jaju, posypywać tartą bułką i smażyć na gorącem maśle. Podać do tego chrzan z octem, lub też jaki sos rumiany.

Niektórzy niekładą cebuli smażonéj w maśle, ale zamiast niéj używają śmietany, lecz już wtedy nie można tłuc w moździerzu tylko siekać i mieszać.

Karasie z sosem.

Oczyszczone, osolone i wytarte do sucha karasie, zalać wygotowanym wprzódy smakiem z włoszczyzny i korzeni, i zagotować na dużym ogniu. Osobno przyrządzić sos z mąki, masła i śmietany, mieszając je zwolna na ogniu, rozprowadzić smakiem z ryby, wygotować do zawiesistości, potem włożyć karasia, zagotować raz jeszcze i wydać.

Pasztet z kaczek domowych.

Oprawione kaczki osypać solą, pieprzem i odrobiną gwoździków; polać buljonem, włożyć parę cybul, nakryć i poddusić ale nie do miękkości. Obrać

ze skórki cielęcą wątróbkę, zeskrobać, podsmażyć w maśle, włożyć tartéj bułki, parę łyżek zwyczajnego rosołu, cztery żółtka, posolić, popieprzyć i wymieszać. Zrobić na półmisku krąg z ciasta, na dno kilka zrazików świeżéj słoniny, pokrajane kaczki przełożyć farszem, nakryć ciastem, posmarować żółtkiem rozbitem z wodą i na godzinę wstawić do pieca; tymczasem rozpuścić kawałek buljonu na sos, zaprawić go cytryną i masłem i nalać go trochę wewnątrz pasztetu, rozciąwszy ciasto u góry.

Pasztet z różnéj zwierzyny lub dzikich ptaków.

Zwierzynę naszpikowaną upiec do połowy, pokrajać w kawałki, na farsz zaś wziąść jedną wątróbkę cielęcą, usiekaną na miazgę, cielęcą łopatkę także usiekaną po wyżyłowaniu, łyżkę masła przesmażonego z cebulą i to wszystko razem dnsić przez chwil kilka, podlawszy parę łyżek wody. Funt świeżéj słoniny rozetrzeć na miazgę, dwie lub trzy bułki obtarte ze skórki namoczyć w mleku i wycisnąć, złączyć, z siekanem mięsem, posolić, popieprzyć, wbić cztery do pięciu żółtek i wymieszać doskonale. Zrobiwszy rond z ciasta, położyć na spód farszu, daléj zwierzynę, kapary, plasterki cytryny i znowu farszem przekładać. Jak do pierwszego tak i do tego pasztetu, należy wlać we środek część, mocnego buljonowego sosu, z cytryną i kaparami, a resztę podać osobno.

Ciasto siekane do pasztetów robi się sposobem następującym: Mąki funt, niesłonego masła ćwierć funta, niepełną szklankę wody i jedno jaje, zmieszać razem i siekać tasakiem, ciągle przewracając przez pół godziny, a potem rozwałkowawszy brać do użycia.

To ciasto dobre jest także na ruskie pirogi.

Szczupak po normandzku.

Oskrobany i obtarty szczupak soli się i pokrajany na dzwona, kładzie się na gorące masło, żeby z obu stron się zarumienił; tak na pół usmażony kładzie się w sos zaprawiony masłem, mąką i szklanką wina białego, i gotuje na małym ogniu, a w miarę jak gęstnieje, wina dolewać należy. Na wydawaniu wciska się trochę cytryny i obkłada się rybę kilku jéj plasterkami.

Paszteciki.

Wziąść na farsz równą część grzybków usiekanych po odgotowaniu, śledzia usmażonego z tartą bułką. Z naleśników zwyczajnych wykrawać talarki wielkości dłoni, okrawki zaś posiekawszy, można w części dodać do farszu, który się na jedne plasterki nakłada a drugiemi nakrywa; zlepiwszy doskonale, smarować białkiem, posypywać bułką i smażyć jak kotlety.

Paszteciki z kresek cielęcych.

Odgotować na miękko i usiekać drobno kreski cielęce, włożyć je do rądla z kawałkiem masła młodego, łyżką mąki, odrobiną kwiatu muszkatołowego i cytryny, udusić to wszystko razem. Następnie ponakładać przygotowane naleśniki, poskładać je według upodobania, umaczać w białku, obsypać bułką i smażyć, a na wydaniu potrząsnąć usmażoną osobno, w maśle lub smalcu osmażoną pietruszką.

Paszteciki albo krążki z ryb.

Bierze się jaka kolwiekbądź ryba, obiera ze skóry i ości, dodaje bułki wyciśniętéj z wody lub mleka, odrobiną gałki muszkatołowéj, pieprzu, angielskiego ziela, kawałek masła, jajko jedno lub kilka, według proporcji i znów wszystko razem tłucze się w moździerzu i przeciera przez sito. Potem, wałkuje się w mące jak na leniwe pierogi i zwija w krążek, przepinając je słomką żeby się nie rozleciały. Gotują się układają na sicie dla osiąknięcia, smarują jajkiem, a obsypują bułką tartą i smażą na gorącem maśle.

Trzeba je podawać natychmiast, bo leżąc twardnieją.

S o s y.

Szodo.

Wziąść siedm żółtek, cukru tłuczonego do smaku, cynamonu trochę, i dobrze wszystko rozetrzeć. Potem wlać pół kwarty wina francuzkiego, i trzymając ciągle na ogniu, wiercić jak czekoladę, tak długo, dopóki się pienić nie zacznie; wziąść tylko trzeba duże naczynie, gdyż jak zacznie się pienić to by wypłynęło.

Sos z głogu.

Ugotować głóg czysto obrany z winem po połowie zmieszanym z wodą, przefasować przez sitko, i winem rozrzedzić, dodając cukru i cynamonu. Sos ten dobry jest do budyniu i innych legumin.

Sos hollenderski.

Do stołowéj łyżki mąki dolewa się trochę świeżéj wody, domiesza się 10 lub 12 żółtek z bardzo świeżych jaj, dosypuje się białego pieprzu na końcu

noża, i ćwierć funta świeżego masła. Na kwandrans przed użyciem tego sosu dolewa się ciągle 3 kwarty sosu z ryb, a mianowicie takiego, w którym ryby ugotowane były, do których sos ten ma być dodanym. Płyn ten przystawia się do ognia a po zagotowaniu odstawia się, dodaje cokolwiek masła, soku cytrynowego i octu estragonowego. Potem przecedza się przez sitko, wlewa się do rądelka i wstawia do kąpieli z wody gorącéj, ciągle mieszając.

Sos z musztardy.

Musztardę angielską mieloną sprzedawaną w pęcherzu, wsypać na miskę polewaną, sparzyć ukropem i dobrze wymieszać, następnie dodać cukru miałkiego w miarę, żółtek z kilku jaj na twardo ugotowanych, wymieszać dobrze i nalać octu przegotowanego mocnego, to jest najlepszego jaki znajduje się w składzie aptecznym, w takiéj ilości jak do rozrzedzenia musztardy potrzeba; wymieszać dobrze, nakoniec wrzucić korniszonów i śledzia siekanego. Gdyby tak urządzona musztarda była jeszcze za ostrą, można ją złagodzić dodaniem cukru, malin i śliwek rozgotowanych.

Uwaga. Sparzenie ukropem i dobre wymieszanie sprawia ten skutek, że zbytnia ostrość musztardy ulotni się.

Sos na zimno tatarski do ryb.

Garść tartego chrzanu zmieszać z miałkim cukrem, dodać parę łyżek oliwy i soku z dwóch cytryn, wymieszać wszystko doskonale. Cukru powinno być tyle, aby sok był nieco słodkawy.

Sos serdelowy na zimno.

Parę łyżek oliwy posolić i rozetrzeć ze stosowną ilością octu, wymieszać z tém wymyte, z ości obrane i utłuczone w moździerzu serdele, z czterema twardo ugotowanemi żółtkami. Jeżeli nie dość kwaśne, dodać octu, pilnując wszakże żeby sos niebył za rzadki; estragonowy ocet będzie najstosowniejszy, w braku zaś serdeli można użyć wymoczonego śledzia. Sos ten wyborny jest do ryb; można go także podać do mięs zimnych.

Sos majonezowy.

Wbij do naczynia fajansowego jedno lub dwa żółtka od jaj surowe, posól i wciśnij soku cytrynowego; przylewaj po trochu oliwy ciągle mieszając;

sos ten prędko się zsiądzie. Używa się go do sałat rybnych, okłada się nim szczupaka lub inne ryby w galarecie, wreszcie, używa się jak majonezu. Można do niego dodać kaparów.

Remolada.

Sos ten podobny do poprzedniego, robi się jak następuje: do sześciu łyżek oliwy weź jedno żółtko surowe, i szczyptę cukru, mieszaj aż zgęstnieje; wtedy dodaj łyżkę musztardy francuzkiéj, najlepiéj estragonowéj, dwie łyżek masła serdelowego, drobno usiekanéj trybulki, rzeżuszki i estragonu, każdego po szczypcie, osól, dodaj kaparków lub korniszonów siekanych drobno, a będziesz mieć sos którego użyć można do nóżek cielęcych obsmażanych, węgorza, indyka pieczonego, słowem w ten sposób jak się używa sosu tatarskiego.

Sos śmietankowy.

Włóż w rądel pół łyżki masła, wsyp łyżeczkę mąki, wrzuć bardzo drobno siekanéj pietruszki, i drobno siekanéj lub lepiéj na tarce tartéj szalotki, soli (jeżeli masło nie słone), utartéj gałki muszkatołowéj; zaléj śmietanką i gotuj przez kwandrans. Można użyć tego sosu do szynki gorącéj, kotletów baranich siekanych i t. p.

Sos z kwaśnéj śmietany.

Sypie się trochę mąki w śmietanę i miesza dobrze, dodaje 3 żółtka rozbite, soli i wody. Rozrobić i zagotować mieszając. Sos ten użyć można do cielęciny pieczonéj, potrawki z mostków cielęcych, szparagów, karczochów.

Sos zimny do pieczeni z rożna, polędwicy, ryb i t. p.

Usiekać drobno szalotki lub szczypiorku drobnego, soli i pieprzu kto lubi, ugnieść to ze świeżem masłem i podać przy boku potrawy lub osobno.

Sos biały.

Łyżkę pięknéj mąki pszennéj lub kartoflanéj, zagotuj z taką ilością mleka niezbieranego, żeby się utworzyła polewka gęsta, dodaj do tego w trakcie gotowania muszkatołowéj gałki, jeżeli kto lubi, i masła kawałek; gdy ugotowane, odstaw, wciśnij cytryny do smaku i wymieszawszy dobrze, podaj. Można prócz tego włożyć jedno żółtko od jaja ugotowane i roztarte. Dobry jest ten sos do szczupaka gotowanego z włoszczyznami; i w takim razie można zamiast mleka, użyć smaku od ugotowanego szczupaka.

Sos włoski.

Wléj w rądel szklankę wina białego i dwa łuty masła, trochę cebuli lub szalotki, posiekanych pieczarek; gotuj dopóty, póki prawie nic sosu nie zostanie, wléj szklankę buljonu mięsnego, czy rybnego, jeżeli na post, przyrumień trochę masła, zaléj je rosołem lub smakiem rybnym, wléj to do poprzedniego sosu i wstaw jeszcze na ogień.

Sos postny do ryb w wodzie z pietruszką i octem gotowanych.

Wbij do małego rądelka 3 żółtka surowe, wléj 6 łyżek oliwy świeżéj, wsyp miałkiéj soli, pieprzu i utartéj gałki muszkatołowéj; grzéj, zanurzywszy rądelek w gorącéj, byle nie wrzącéj wodzie. Gdy się zetnie, odstaw natychmiast. Sos ten może być tylko ciepły, nigdy nie powinien być gorący.

Sos z baraniéj pieczeni.

Do sosu z baraniéj pieczeni, dodaj szklankę białego wina, serdeli parę posiekanych, utartéj gałki muszkatołowéj tyle, żeby ta najmocniéj ze wszystkich czuć się dała; gotuj przez kwandrans i przed samem wydaniem zapraw masłem z trochą mąki, wcisnij smak z połowy cytryny i raz jeszcze zagotuj.

Esencja smakowa.

Wléj w garczek niepolewany butelkę francuzkiego wina, pół butelki octu, sok ze 4 cytryn, wsyp pół funta soli, 2 łuty nietłuczonego pieprzu, kilka goździków, trochę utartéj gałki muszkatołowéj, tyleż muszkatołowego kwiatu, 4 łuty, lub więcéj suchych pieczarek, 4 listki bobkowe, trochę combru i bazyliki, 30 roztartych szalotek, lub 6 dużych cebul także roztartych, 2 łuty suchych liści pietruszki; to wszystko zagrzać aż do zawrzenia, zwolnić potem ogień i dobrze przykrywszy garczek, trzymaj gorąco ale bez gotowania przez 7 lub 8 godzin; następnie przecedź bez wyciskania; nareszcie przefiltruj przez watę, zléj we flaszeczki, zakorkuj dobrze i zachowaj, gdyż odrobina téj esencji wystarczy do nadania przyjemnego smaku wielu gatunkom sosów.

Smak z jarzyn mogący służyć do zup postnych, lub sosów takichże.

Włóż w garnek marchwi, cebul, rzepy cienko pokrajanéj, każdéj z tych rzeczy po równéj części; dodaj 2 selery, dwie główki sałaty, nie krając tych

ostatnich; daléj włóż pasternaku w talarki pokrajanego, wiązkę trybulki, małą główkę kapusty, łyżkę dobrą masła i pół kwarty wody. Gotuj aż się wszystka woda wygotuje, a jarzyny z szumem smażyć się zaczną w maśle; wléj wtenczas wody tyle żeby ta dobrze przykryła jarzynę; przydaj zielonego groszku, jeżeli to robisz w lecie, lub garść soczewicy w zimie, i tyleż fasoli, dodaj trochę korzeni; gotuj na wolnym ogniu najmniéj przez trzy godziny; przecedź przez sitko, trzymaj w zimnie.

Sos Rowigo.

Zrobiwszy sos biały (jak powyżéj) rozbierz go rosołem, dodaj łyżkę octu, soli i pieprzu, i ma zgęstnąć na ogniu. Usiekaj drobno garść szczypiorku; przed samem wydaniem dodaj szczyptę tych ziół i kawałek masła, lecz zioła z masłem rozpuść pierwéj.

Sos z trufli lub grzybków suszonych.

Usiekaj dwie trufle lub odpowiednią ilość grzybków namoczonych poprzednio w mleku i wypłukanych w wodzie, smaż w maśle, wsyp trochę mąki; jak się zrumieni, rozbierz rosołem i trochą wina francuzkiego, lub bez wina, i podsmaż.

Ciasta i leguminy.

Strucla najlepsza do herbaty.

Do garnca mąki wziąść sześć łutów drożdży i rozmoczywszy w mleku gorącem, rozczynić najwięcéj trzema szklankami mleka, część téj mąki. Gdy się ciasto ruszy, dodać 12 rozbitych żółtek, większe pół szklanki sklarowanego masła, pół szklanki miałkiego cukru i skórki pomarańczowéj. Gdy po należytem wybiciu, ciasto dobrze wyrośnie, kłaść cienką jego warstwę na blachę wysmarowaną, przełożyć cienką warstwą massy migdałowéj, nałożyć na wierzch pozostałe ciasto i posmarowawszy żółtkiem upiec. Wiadomo, że massa robi się z oparzonych i obranych migdałów, które się tłuką w moździerzu skrapiane wodą, a potem mieszają z białkiem i cukrem.

Ciasto na strucle lub sucharki.

Garniec mąki, kwartą mleka ciepłego i kubkiem drożdzy rozczynić. 20 żółtek a dziesięć białek rozbić z dwoma kubkami klarowanego masła, dodać cukru, cynamonu, migdałów, rodzenków lub cykaty według upodobania i wszystko wymieszać razem z ciastem gdy podrośnie i wybijać je aż będzie od łyżki odstawać. Gdy powtórnie wyrośnie porobić strucle lub bułeczki na

sucharki i kłaść na blachę lub papier, stawiając koło ciepłego pieca. Gdy ruszą, w piec. Wiadomo, że na sucharki bułeczki te rozkrawają się po wystygnięciu na dwie połowy i powtórnie suszą, posypane cukrem czystym lub z cynamonem.

Ciasteczka biszkoptowe na szpinak lub groch zielony.

Bierze się jaj tyle ile jest osób, biją się osobno żółtka, a osobno białka na pianę, mieszają się razem z małą ilością masła klarowanego, a jeszcze mniejszą mąki. Na patelnię wlać masła klarowanego zagotować, i na wrzące kłaść ciasto po łyżce, żeby tworzyło małe placuszki. Za każdem nowem nakładaniem ciasta, należy odlewać masło z patelni, a nalewać czystego.

Wafle.

Dwie szklanki kwaśnéj śmietany, tyleż mąki, sześć jaj z których białka ubić na pianę, cukru według upodobania, wymieszać razem i piec, nalewając ciasto w żelazko smarowane masłem za pomocą piórka.

Obwarzanki nie starzejące się.

Rozciera się ośm żółtek gotowanych na twardo z odrobiną skórki cytrynowéj, następnie dodaje $1/4$ funta cukru ciągle rozcierając, mąki tyleż lub trochę więcéj, żeby ciasto choć miękkie, jednak do palcy się nie lepiło, wtedy wyrzuca się na stolnicę, trochę wałkuje i wyrzynają się obwarzanki lub placuszki, smarują jajkiem, posypują siekanemi migdałami i obficie cukrem tłuczonym. Pieką się w niezbyt gorącym piecu.

Obwarzanki długo trwałe.

Sześć jaj całkowitych, łyżkę dobrą masła, dwie łyżki z górą cukru miałkiego razem zagnieść z taką ilością mąki, żeby było jak na kluski. Następnie robić obwarzanki, układać na sicie i niech schną przez pół godziny. Tymczasem przygotować rądel z wrzącą wodą, i wrzucić w nią obwarzanki; gdy spłyną, co prędzéj poukładać je na blachę i kłaść póki jeszcze są wilgotne do pieca, żeby się zrumieniły. W parę dni dopiero bywają najsmaczniejsze.

Briosze.

Wysypać na stolnicę cztery szklanki mąki, wbić sześć jaj całych, funt masła niesolonego, mocno wytrzepanego, pokruszyć w mąkę, a tymczasem

garść téj mąki rozczynić w osobném naczyniu z łyżką gęstych, świeżych drożdży. Gdy się ruszy, wylać na stolnicę, dodać dużą łyżkę miałkiego cukru, delikatnie rozciągnąć i od spodu jak najlżej przerobić. Po przerobieniu, wysypać rądel mąką, to ciasto weń włożyć i wstawić do pokoju temperatury umiarkowanéj. Zwykle robi się to na wieczór, ciasto stoi [przez noc, a na drugi dzień robi się daléj, to jest wyrzuca się na stolnicę i wyrabia dokładnie, i znów kładzie do rądla wysypanego mąką, znów rośnie trochę, aż nareszcie ostatecznie wykłada się na stolnicę, dzieli na małe bocheneczki, na które się pośrodku kładzie osobno urobione kuleczki. Posmarowane jajkiem, piecze się je na papierze masłem posmarowanym.

Legumina ciepła z kaszki.

Weź kubek kaszki drobnéj, tyleż migdałów słodkich, pomiędzy któremi niech będzie gorzkich kilka, uwierć należycie z kubkiem cukru miałkiego, dwunastoma żółtkami i cytrynową skórką. Potem białka ubite na pianę zmieszaj i włóż w formę wysmarowaną masłem, wysypaną bułką. Można piec lub gotować na parze.

Ptysiowe ciasto na leguminę.

Dwie i pół filiżanek wody zagotować mocno z jedną filiżanką masła. Następnie trzy filiżanki mąki wsypać mieszając łyżką w rądelku na ogniu. Jak ciasto odstanie zupełnie od rądla, zdjąć go z ognia i w gorące jeszcze ciasto wbijać po jednemu sześć jaj. Postawić na zimnie żeby wystygło, robić obwarzanki lub małe pączki i smażyć na smalcu lub piec w gorącym piecu aby żółtego koloru nabrały. Do nich podaje się cukier miałki lub sok owocowy.

Legumina zimna.

Kubek ryżu utłuc na mąkę, kubek cukru, kubek migdałów tłuczonych, kilka gorzkich zgotować ze czterema kubkami mleka, wystudzić i sokiem lub śmietaną polać.

Ciastka kruche do maku.

Pół funta masła nietopionego, pół funta cukru, pół funta mąki i jedno jajko razem zagnieść; wywałkować na grubość pół palca, nakrajać placuszków, posmarować żółtkiem i upiec.

Do tego mak uwiercony, przyprawia się migdałami, cukrem i cytrynową skórką, smaruje się grubo na placuszki. Można téż ciasto upiec w jednéj sztuce jak placek, nałożyć go makiem, pocukrować i wstawić jeszcze do pieca żeby lukier usechł.

Ciastka anyżowe.

Cukru tłuczonego funt, 8 jaj całych wymieszać należycie, poczem dodać funt mąki i anyżu łyżeczkę od kawy; wymieszać powtórnie. Na blasze masłem wysmarowanéj układać okrągłe placuszki dostatecznie oddalone od siebie i zaraz piec w piecu nie bardzo gorącym.

Wyborna legumina z tartéj bułki.

Ośm żółtek utrzeć z $^1/_4$ funta cukru, dodając po trochu $^1/_4$ funta migdałów słodkich, między któremi gorzkich parę. Potem przymieszać $^1/_4$ funta tartéj bułki a na ostatku pianę z ośmiu białek. Piec w wysmarowanym rądlu.

Jabłka w cieście.

Dwie szklanki mąki, dwa żółtka, pół szklanki śmietany utrzeć razem w donicy. Brać po kawałku, rozwałkować i po połowie jabłka obranego w to zawijać. Żółtkiem posmarować, grubym cukrem posypać i upiec w piecu.

Legumina z suszonemi śliwkami.

Pół funta suszonych śliwek, odgotuje się miękko z trochą wina, wówczas obrane z pestek siekają się drobno z cytrynową skórką i bułką w mleku moczoną i wyciśniętą. Potem z 8 łutami roztartego masła na śmietanę, miesza się 6 żółtek, jedno po drugiem w powyższe siekanie, wyłuszczone i miałko utłuczone słodkie migdały i troszkę cynamonu, a nareszcie pianka ze 3 białek. Massa tak przyrządzona, rozprowadza się na ciasto, które zrobić należy w ten sposób: pół funta mąki, cztery jaj, kilka łyżek topionego masła, trzy łyżek dobrych drożdży, troszkę cukru, soli i mleka, zarabia się na miernie tęgie ciasto, które niech trochę podrośnie.

Wtenczas rozwałkuje się cienko, pokraje na wielkie kwadratowe sztuki, brzegi posmarują się żółtkiem, a same sztuki ciasta wyżéj opisaną massą śliwkową i wtenczas je trzeba upiec.

Pirożki ze słodkiéj kapusty.

Bierze się pół kwarty śmietany, całe dwa jaja, łyżkę masła nietopionego, wszystko to się ugniata z mąką dobrze, ażeby ciasto dało się wałkować; wymiesiwszy należycie, rozwałkowywa się do grubości rubla, wyrzynają się ka-

wałki dosyć spore ciasta, i nakładają się kapustą tak urządzoną: Kilka główek kapusty słodkiéj usiekać drobno, posypać trochę solą, i łyżką mieszać póty, póki rosół z niéj nie wystąpi; zlać precz ten sos, a kapustę wyłożoną na przetak raz sparzyć, i przelać zimną wodą, włożyć do niéj kilka łyżek śmietany kwaśnéj, kilka jaj na twardo ugotowanych i drobno usiekanych, wszystko razem wymieszać i do ciasta zawijać, ułożyć na blachę masłem wysmarowaną, mąką posypaną i z wierzchu jajem posmarować i upiec. Są wyborne ciepłe i zimne; do tak urządzonego ciasta, można rozmaity farsz dawać: z mięsa pieczonego lub gotowanego, do którego dodaje się trzecia część łoju i kilka łyżek buljonu lub wody, z jabłek świeżych, jagód suszonych, które się pierwéj nalewają gorącą wodą, a jak rozpęcznieją, woda się zlewa, dodaje się do nich cukru lub miodu.

Bliny na pianie bez drożdży.

Rozbić sześć żółtek do białości, posolić, wlać kwartę piwa i dosypywać po trochu tyle suchéj mąki, aby massa była gęstsza jak na naleśniki. Ubić pianę z pozostałych białek, ostrożnie wymieszać, patelnię rozpaloną posmarować roztopionem masłem, nalać parę łyżek ciasta, upiec z jednéj strony, potem z drugiéj i tak postąpić ze wszystkiem. Najlepiéj jest użyć połowę gryczanéj, a połowę pszennéj mąki.

Budyń parzony.

Wziąść duże dwie łyżki pięknéj mąki, łyżkę cukru i dwie łyżki roztopionego masła. Wymieszać i rozrobić rzadko gorącém mlekiem, mieszając łyżką na ogniu tak długo, aż będzie od łyżki odstawało, poczem zdjąć z ognia i wystudzić. Dodać pięć żółtek, trochę cynamonu i cytrynowéj skórki i bić powtórnie ciasto, a następnie wymieszać, z ubitą dobrze od pięciu jaj pianą i włożyć w serwetę, która na ten cel powinna być umoczona w zimnéj wodzie, wyżęta i wysmarowana masłem w tém miejscu, gdzie się ma włożyć ciasto. Skoro się tam wyłoży, zawiązać lekko i włożyć w gotującą się wodę, zawiesiwszy serwetę na garku czy rądlu. Pół godziny gotować ciągle, a potem podać czy z sosem z głogu, czy z szodonem, lub z topionem masłem z bułeczką.

Śmietana turecka.

Dobréj kwaśnéj śmietany cztery szklanki, jedną szklankę miałkiego cukru, sok z jednéj cytryny, trochę wanilji; ubić razem mocno, włożyć do serwety, związać i powiesić aby serwetka odciekła. Robi się to zwykle na noc, a na drugi dzień wykłada w całości na półmisek i ubiera konfiturami.

Legumina z galarety porzeczkowéj.

Ile ma jeść osób tyle wziąść łótów galarety, tyle łutów cukru miałkiego i białek od jaja. Cukier drobny, przesiany rozciera się z galaretą, potem zwolna dodaje się piana mocno ubita z białek, rozcierając ciągle. Gdy massa jest tak gęsta, że w niéj łyżka stanie, smaruje się masłem niesolonem półmisek, wykłada cały opłatkami w wodzie maczanemi i napełnia powyższą massą, ułożoną w piramidę. Kładzie się w lekko ogrzany piec aby się nieco przyrumieniła, poczem gdy spróbowana nożem okaże się suchą, zdatna jest do podania na stół.

Kaszka z czekoladą.

Kaszkę drobną tatarczaną ugotować w mleku z kawałkiem masła, ilość taką, jaka do liczby osób stosowna. Gdy wystygnie: dodać cukru, cynamonu, czekolady miałko tartéj, tyle, aby się kaszka dobrze zaczerniła, oraz żółtek od jaja, (licząc cztery na szklankę surowéj kaszy). Wymieszawszy dobrze, ubić pianę z pozostałych białek, i wszystko razem jeszcze raz zamieszawszy, ułożyć do wysmarowanego rądla dla upieczenia w wolnem piecu.

Inni robią z téj mieszaniny wałeczki krótkie, nie używając już do nich bitéj piany, tylko maczając je w jaju i obsypując tartą bułką. Tak przyrządzone smażą się na maśle i podają na stół z szodonem.

Naleśniki migdałowe.

Szklankę mleka słodkiego zagotować z kawałkiem wanilji i wystudzić. Do tego 40 migdałów słodkich i 5 gorzkich, obrawszy, utłuc na massę i dodać cukru według upodobania; wbić 4 żółtka i dwa całe jaja. Mąki wsypać trochę więcéj niż na zwyczajne naleśniki, usmażyć je, lecz trochę grubiéj niż zwykle; potem zwijać je na wałeczki, załamawszy z dwóch stron brzegi, maczać w rozbitem jaju, obsypywać tartą bułką i smażyć na maśle. Do tych naleśników podaje się także szodo.

Pianka z jabłek.

Wziąść jabłek ugotowanych miękko i przetartych przez sito, poczem dodawszy cukru, cynamonu i skórki cytrynowéj, smażyć na wolnym ogniu, żeby się trochę zgęstło; ubić pianę z białek (licząc 8 do średniéj wielkości półmiska) i ostrożnie ale dokładnie z jabłkami wymieszać. Potem wyłożyć na półmisek, nadając kształt zaokrąglony i ubrawszy podłużnie krajanemi migdałami, wsadzić w letni piec dla przysuszenia.

Kaszka drobna na zimno.

Ugotowaną w mleku kaszkę, osłodzić i wystudzić, następnie przecierać ją przez sito, co jéj da kształt zupełnie odmienny. Nie naciskać jéj, ale tak jak jest nastroszona, układać w wieniec na półmisku, w środek którego wlewa się albo śmietana zafarbowana sokiem malinowym lub innym, albo też sos z mleka zagotowanego z cukrem i wanilją i zaprawionego kilkoma żółtkami, albo nakoniec sos czekoladowy, który się robi ze śmietanki zmieszanéj z tartą czekoladą, cukrem i dwoma najwięcéj żółtkami.

Legumina z razowego chleba.

Trzy kubki chleba pytlowego utartego miałko, a jeden kubek razowego, cukru, cynamonu i sześć jaj, z których żółtka rozcierają się razem z chlebem a białka dodają się po ubiciu na pianę; wkłada się następnie w rądel wysmarowany masłem i wysypany razowym chlebem i piecze; a podając na stół, dobrze jest dodać podlewę ze słodkiéj lub kwaśnéj śmietany.

Legumina z grzanek z rodzenkami.

Bułeczki mątowe krają się na cienkie grzanki, z których każda smaruje się lekko, z obu stron, masłem i układają się w rądel grubo wysmarowany, przekładając czysto opłukanemi i obranemi rodzenkami. Wziąść cztery żółtek, dwa białka, ubić mocno z cukrem i cynamonem, dolać, więcéj niż szklankę mleka i wymieszawszy, wlać w rądel gdzie już ułożone są grzanki. Poczekawszy z godzinę, ażeby należycie wsiąkło, wstawić leguminę w piec dla upieczenia, według zwykłego porządku.

Pierożki kruche.

Mąkę zarobić śmietaną kwaśną i jajem, lecz niezbyt twardo ugnieść; wywałkować i robić małe pirożki, wypełniając je powidłami lub serem, zaprawionym żółtkami, cynamonem, cukrem i cytrynową skórką. Pierożki te smażą się na smalcu, którego dość sporo w rądlu być powinno.

Pierogi z francuzkiego ciasta z mięsem.

Cztery szklanki mąki, cztery jajka, z których 2 całe, a od dwóch tylko żółtka, potem pół kieliszka francuzkiéj wódki *(cognac)*, wygnieść należycie, a jeżli ciasto zbyt tęgie, można dodać parę łyżek wody, następnie dwie łyżki surowego masła i wygniatać z tem ciastem jak najdokładniéj.

Farsz, robi się następującym sposobem; bierze się mięso wołowe po połowie z wieprzowem i gotuje z korzeniami, potem dodaje się parę cébul, żeby się razem w tym rosole ugotowały; nareszcie usiekać wszystko razem, dodać jedno żółtko i kłaść w pierożki, które tak jak poprzednie rzucają się na rozpaloną tłustość. Gdy nie ma wieprzowego mięsa, można usiekać na pół ugotowanéj słoniny.

Pączki.

Mąkę w ilości pięciu do sześciu szklanek przesiać i wygrzać, następnie wziąść stosowną ilość drożdży 9 zołotników (3 łuty lub 3 łyżki) zmieszać je w osobnem naczyniu z kubkiem mléka zimnego, z czterema całemi jajami i czterema żółtkami dobrze rozbitemi, a przymieszawszy jeszcze trochę mleka ciepłego, rozczynić tem wszystkiem mąkę. Gdy się ruszy, dodać: 3 łyżki masła topionego, cukru, cynamonu, cytrynowéj skórki, kilkanaście migdałów słodkich, parę gorzkich drobno tłuczonych i wszystko razem zmieszawszy z ciastem, wybijać tak długo, póki od łyżki odstawać niebędzie. Ogarnąwszy i nakrywszy, postawić przy ciepłym piecu; gdy dobrze wyrośnie przygotować stolnicę posypawszy ją mąką, ciasto zaś brać po kawałku, palcami w zimnéj wodzie umaczanemi rozciągać je, zawijać w środek ogrzane konfitury, kłaść na stolnicę, obrzynać w około szklanką w zimnéj wodzie umaczaną, w mące obwalać i zostawiać przy piecu aby rosły. Po wyrośnięciu dopiero rzucać na gorący smalec, przynajmniéj pół rądla zajmujący, w który się wlewa kieliszek araku, ażeby, smalec zbyt w ciasto nie wsiąkał. NB. ktoby chciał mieć lepsze ciasto, niech ze sześć żółtek dołoży.

Grzanki do herbaty.

Funt masła, utrzeć na pianę, żółtek 12 ubitych dodawać stopniowo, funt cukru, funt mąki, trochę skórki cytrynowéj, a na końcu pół funta rodzenków drobnych i pianę z 12 białek. Zrobić formę podłużną z papieru nakształt pudełka, ciasto w niéj ułożyć i upiec, a po przestygnięciu pokrajać na grzanki i w piecu przysuszyć.

Baby krakowskie.

Do pięciu funtów mąki dobrze wysuszonéj, wziąść trzy szklanki mleka, trzy szklanki samych żółtek, masła topionego półtorej szklanki, drożdży szklankę, cukru funt, a łut cynamonu.

Robią się jak następuje: wlawszy drożdże i mleko ciepłe w mąkę, rozrobić należycie łyżką i postawić aby się ruszyło. Wtedy wlać żółtka rozbite poprzednio, i wybijać ciasto póki się nie wygładzi, następnie wlać masło i znowu wybijać, na samym końcu wsypać cukier i jeszcze wymieszać. Ogarnąć ciasto i postawić w cieple, ażeby rosło. Gdy się ruszy, kłaść do form,

wypełniając je w $^1/_4$ części. Skoro ciasto wyrosłszy całą formę napełni, wsadzić je w piec, probując pierwéj czy tenże nie zagorący. Taką samą jak przy innych babach ostrożność zachować należy, aby masło nie gotować ale topić i nie zbyt gorące wlewać zwolna w ciasto.

Można zrobić z tego ciasta placek, rozpostarłszy na wysmarowanéj blasze i ustroiwszy po wierzchu migdałami.

Babka z kartoflanéj mąki.

Pół funta mąki kartoflanéj, pół funta cukru, szesnaście jaj, migdałów łut jeden (trzy zołotniki), sok z całéj cytryny i z niéj cała żółta skórka. Żółtka z cukrem, sokiem cytrynowym i obranemi migdałami, uciera się aż zbieleją. Dosypuje się wtedy mąki, a na ostatek białka na pianę ubite; miesza się razem powoli i natychmiast wstawia się do pieca.

Babka tarta.

Funt masła rozetrzeć na śmietanę, jaj 18 ubijać po jednemu, ciągle mieszając w jedną stronę; cukru $^3/_4$ funta i trochę kardamonu, następnie dosypywać 3 funty mąki, mleka 20 łyżek, kolejno dolewać, ciągle mieszając, a na samym ostatku, drożdży łyżek dwanaście, mieszając już wolniéj. Tak przyrządziwszy to w wieczór, na drugi dzień wstawić w piec.

Placek kruchy.

Wziąść funt mąki i $^3/_4$ funta masła; masło ubić na pianę, a następnie domieszać mąkę, cztery żółtka, $^3/_4$ funta cukru, skórkę cytrynową i z dwóch białek pianę. Wszystko razem dobrze wymieszać, niech razem poleży: ciasto dobrze wywałkować, posmarować żółtkiem, obsypać cukrem, cynamonem i siekanemi migdałami i upiec w wolnym piecu.

Placek z makiem.

Funt masła, trzy funty mąki, półtora funta maku, $^3/_4$ funta cukru, sześć jaj, z których cztery żółtka, a dwa całe. Mąka z masłem zagniata się, jaja zaś z cukrem ubite, dolewają się potrochu do zagniecionego ciasta. Naostatek miesza się mak, wałkuje dosyć cienko, smaruje żółtkiem i piecze w niezbyt gorącym piecu.

Mazurek długotrwały.

Utłuc, lub utrzeć na tarce migdałów słodkich ćwierć funta, między któremi kilkanaście gorzkich, dodać ćwierć funta masła młodego, ośm jaj całych

i funt cukru miałkiego. Wymieszawszy to przez pół godziny, dosypać funt pięknéj mąki, i wymieszawszy powtórnie, kłaść tę massę do foremek z papieru, wysmarowanych masłem. Wsadziwszy do pieca gorącego, trzymać tam tak długo aż nabierze żółtego koloru. Na tę ilość ciasta trzeba cztery formy, każda po pół arkusza papieru.

Strój na mazurki.

Jedną pomarańczę, i jedną cytrynę całkowicie utrzeć na tarce pestki wyrzucając. Dodawszy funt cukru, wiercić wszystko razem w donicy i nakładać na upieczone mazurki. Wtedy wstawić w wolny piec aby się wysuszyło, jednak nie zupełnie.

Ciastka do herbaty (na prędce).

Bić półtora żółtka z cukrem dopóki nie zbieleje, dodać tyle mąki żeby było dobrze gęste i dwa białka na pianę ubite. Porobić z tego okrągłe, płaskie placuszki, ułożyć na posmarowaną blachę, posmarować pozostałą połową żółtka i włożyć do pieca, a za kwandrans będą gotowe.

Konfitury.

Próby gęstości syropu.

Dobre smażenie konfitur zależy najwięcéj na właściwem wymiarkowaniu gęstości syropu, dla tego téż podajemy tu sposoby rozpoznawania jego gęstości i nazwy, jakie każdéj gęstości cukiernicy nadają we Francji.

Już to cukier najczystszy i najtwardszy jest najlepszy na syropy; jeżeli jednak bierze się cukier poślednich gatunków, tedy trzeba go sklarować w następujący sposób. Wszelki cukier, do jakiejkolwiek gęstości ma być późniéj doprowadzony, łupie się w kawały nie wielkie, macza w wodzie i kładzie w rądel. Jeżeli przeznaczony do klarowania, to po zagotowaniu wrzuca się weń białko od jaja dobrze ubite i tak niech się gotuje aż się podniesie do góry, wtedy nalewa się trochę wody zimnéj żeby opadł; gdy po raz drugi tak się podniesie, zdjąć go trzeba z ognia, postawić na pół kwandransa, a przez ten czas nieczystość wszelka podejdzie pod górę, wtedy zdejmuje się ją łyżką durszlakową i przecedza syrop przez mokrą serwetę, a będzie zupełnie oczyszczony.

Gęstości syropu mogą być następujące:

1. Gęstość *gładka* (à lissé) probuje się, gdy po zagotowaniu kilkakrotnem sklarowanego syropu, umoczy się drugi palec w troszce onego, odjętéj łyżką

i dotknie się go do dużego palca, a przy otwieraniu ich ostrożném, pociągnie się nitka i ta natychmiast się zerwie, zostawiając na obudwóch palcach po sobie małą kropelkę, syrop taki zowie się na *gładko*.

2. Gęstość *perłowa* (à perlé) jeżeli za dalszem gotowaniem tegoż syropu, nić utworzona między palcami nie zrywa się tak łatwo, nawet i przy znaczniejszem otworzeniu palców, syrop jest *perełkowy*.

3. Gęstość *dęta* (à soufflé) po kilku zagotowaniach powyższego syropu, macza się w nim łyżka durszlakowa, a otrząsnąwszy ją nieco, dmucha się przez dziurki z jednéj i z drugiéj strony: gdy wydobywają się małe bańki wtedy syrop jest *dęty*.

4. Syrop na *pióro* (à la plume) gdy po nowych zagotowaniach zrobi się powtórnie próbę z łyżką durszlakową a wychodzą większe i dłuższe bańki, które ulatują w górę syrop jest na *pióro*.

5. Syrop *łamany* (á cassé), do rozpoznania tego stanu syropu po dalszem gotowaniu, bierze się naczynie z czystą wodą i w niem maczają się palce, które następnie macza się w cukrze i znów natychmiast w wodę się kładzie. Jeżeli odjęty od palców cukier łamie się, z małym szelestem, tedy jest dogotowany do gęstości *łamanéj*.

6. *Karmel* (au carmeł) którен jest ostatnim stopniem gęstości syropu, probuje się jak syrop *łamany*, a jeżeli kawałek stwardniałego na palcu cukru, wzięty między zęby nie przylega do nich, tedy jest zdatny na przyozdabianie tortów, lepienie ozdób tortowych, na karmelki, na cukier owsiany i t. p.

Konfitury z zielonych moreli, suche lub w syropie.

Bierze się morele zielone, póki w nich pestka nie stwardnieje, to jest, gdy są dopiero wielkości małego włoskiego orzecha; można je lekko obrać z meszku, lub, co lepiéj, ugotowawszy i sklarowawszy ługu ze zwyczajnego drzewnego popiołu, wstawić go na ogień, a gdy się zacznie gotować, wrzucić parę morelek dla przekonania się czy dość mocny. Jeżeli morelki po chwilce obliżą z meszku, wtedy wrzucić je tam i przewracać żeby się nie zagotowały. Gdy po spróbowaniu meszek odchodzi, wybrać z ukropu, wrzucić w letnią wodę dla oczyszczenia zupełnego. Tak oczyszczone, wrzucają się na gotowaną czystą wodę i gotują mocno, dopóki z łatwością szpilka wchodzić w nie nie będzie; wtenczas ująć ognia i gotować na wolnym przez całą godzinę, poczem wrzucić morelki w zimną wodę. Po kwandransie wyjąć i na sicie obsączyć. Syrop przygotowany, wstawia się tymczasem na ogień, a gdy się zacznie gotować, wrzucić morelki aby się wolno gotowały. NB. syropu ma być tyle, żeby się w nim morelki dobrze zamaczały. Gdy cukier doszedł do gęstości gładkiéj, odstawić go i niech wystygnie razem z owocem; po-

tem znów na ogień i pomału gotując, dociągnąć syrop do gęstości perełkowéj. Jeżeli morele mają zostać w syropie, to już można, po wystudzeniu, wlać w słoje; jeżeli zaś na suche, to trzeba jeszcze raz podgotować po wystudzeniu i postępować jak poniżéj. Wyjąwszy z syropu, poukładać na sicie dla osączenia; daléj poukładać na blasze, a najlepiéj na lasach z wiciny; miałkim cukrem przez muślin upudrować dobrze i w bardzo lekkim piecu obsuszać. Gdy obeschną, poprzewracać na drugą stronę, upudrować i znów w lekki piec. Gdy już obsuszone do proporcji, układać w pudełka przekładając papierem.

Morele dojrzałe, w syropie lub na sucho.

Weź dowolną ilość moreli nie przejrzałych, obierz delikatnie ze skóreczki i wyjmij ostrożnie pestki, kładąc kolejno w wodę zimną. Inną wodę przystaw do ognia, a gdy będzie na zagotowaniu, wrzuć morele na nią i nie daj się zagotować, lecz zatrzymaj w niéj póki nie wypłyną, wtenczas wyjmiesz na sita dla osączenia. Potem, na funt tych morel, wziąść trzeba funt cukru któren ugotujesz na *pióro*, morele ciskają się jedna po drugiéj na ten syrop, przystawia się je do ognia, i tak mają się zagotować tylko trzy razy. Potem zdjąć z ognia, a gdy wystygną, zlać syrop w inny rądelek, niech się zagotuje z 10 razy; odstawić syrop, powkładać w niego ostrożnie morele, zagotować ośm razy, zdjąć rądel z ognia i ostudzić zupełnie; potem znów na ogień i po kilku zagotowaniach, zdjąć z ognia, wystudzić zupełnie i w słoje układać zalewając syropem.

Jeżeli mają być na sucho, osączyć na sicie, poukładać na blachach lub lasach z wiciny; popudrować miałkim cukrem, włożyć w bardzo wolny piec; gdy obeschną, pocukrować z drugiéj strony, przewróciwszy i dosuszyć daléj; w pudełka układać przesypując cukrem.

Konfitura z cytryny i galareta z cytryny.

Konfitura ta, oprócz wybornego smaku, ma jeszcze i tę zaletę, że się daje robić w każdéj porze roku.

Cytryna cała, ze skórką żółtą, moczy się przez dziewięć dni w wodzie, odmienianéj codzień. Dziesiątego dnia wyjmuje się z wody, kraje w cienkie plasterki i rzuca na syrop gęstości gładkiéj: smażyć trzeba aż skórka biała da się przebić słomką, odstawić wtenczas od ognia, wystudziwszy ułożyć w słoik, i zalać syropem, resztę syropu dosmażyć, póki na łyżce próbowany nie stanie, wtenczas zlać w galaretowe słoiki żeby się zsiadło.

Konfitura z jabłek.

Obierz kilka jabłek kwaśnych, pokraj w cienkie plasterki lub poszatkuj i wrzuć na wrzący syrop gęstości gładkiéj, a gdy się usmażą do miękkości, nierozgotowane wystudź, i włóż w słoik.

Komput z jabłek w galarecie.

Wyborny ten komput robi się jak następuje: Weź ośm jabłek (renet, najlepiéj) obierz ze skórek, rozetnij na dwoje, wyjmij środki, i wrzucaj natychmiast w wodę, żeby nie czerniały. Łupiny, serca i cztery lub pięć pokrajanych jabłek nienależących do poprzednich, nalać pięcioma szklankami wody i dobrze wygotować w rądelku; gdy już są miękkie, wylać na sito podstawiwszy pod nie miskę lub salaterkę i tak niech przecieka bez naciskania. Dodać do tego funt cukru i postawić na ogień; gdy się rozpuści, wsypać jabłka, (można dodać obieranych śliwek) a gdy będą dostatecznie ugotowane (strzedz od rozgotowania) wyjąć owoc, poukładać w formie, a syrop dogotować tak, żeby po wystudzeniu stanął na galaretę, co się poznaje gdy zaczerpnięty łyżką durszlakową, spada w dużych kroplach, a nie cieknie. Kto woli z zapachem, to może dodać do syropu gdy się w niego jabłka kładą, trochę wanilji lub cynamonu. Jeżeli ma być z cytrynową skórką, to gotować ją odrazu z łupinami, a po odcedzeniu poszadkować i dalej gotować z syropem do końca.

Komput z gruszeczek muszkatułówek.

Weź dwa funty tych małych gruszeczek, pokól je do serca, obierz z łupinek, oskrob ogonki i po kawałku utnij, rzucając każdą, zaraz po obraniu w zimną wodę. Wrzuć potem wszystkie na gotowaną wodę i niech się ugotują więcéj jak przez pół; poczem, znów w zimną, świeżą wodę. Zrób syrop z trzech ćwierci funta cukru z taką proporcją wody, żeby pokryła dobrze gruszeczki, które wyjąwszy z wody, rzuć na syrop i gotuj do zupełnéj miękkości; jeżeliby syrop nie miał gęstości gładkiéj, to go podgotuj, i poukładane w kompotierze gruszeczki zaléj.

Konserwy z kwiatu pomarańczowego.

Weź ćwierć funta kwiatu pomarańczowego, czysto obranego, pokraj grubo i poléj sokiem cytrynowym. Przez ten czas zrób syropu z funta cukru umoczywszy go raz w wodzie. Gdy się usmaż do gęstości *na pióro*, odstaw od ognia i niech tak chwilę postoi, poczem wrzuć kwiat pomarańczowy w ten

syrop i łyżką zatop go dobrze, przyciskając. Postaw na ogniu i mieszaj ciągle około brzegów rądelka, aż póki nie zacznie się robić na powierzchni skorupka jakby lodowata, wtedy należy nalewać konserwę w foremki papierowe, lub wylewać na gładki papier układając łyżką w kształt większéj tabliczki, którą nożem ponakrawasz, co gdy zastygnie, da się w tych miejscach rozłupać.

Konserwa z fijołków i skórki cytrynowéj i t. d.

Ćwierć funta listków kwiatu fijołkowego tłucze się w moździerzu; z funta cukru zrobić syrop na *pióro* i w nieco przestudzony wrzucić massę z listków fijołkowych, a zakropiwszy do smaku cytryną, dosmażyć mieszając ciągle szeroko. Gdy po brzegach twardnieje, zlać na foremki papierowe. W ten sam sposób robi się ze skórki cytrynowéj, którą się obciera na tarce aż do samego owocu. Ta ostatnia konserwa dobra jest dla dodawania do ciast.

Z orzechów, migdałów lub pistacji konserwy robią się jak poprzednie, tylko do sparzonych i obranych, dołącza się marmelada z jakiegoś owocu, a mianowicie mięso z cytryny bez pestek, a orzechy czy migdały łupie się w kawałki. Z resztą jak poprzedzające.

Suszenie śliwek.

Może się stać przedmiotem korzystnego handlu, zwłaszcza w okolicy gdzie owoc obfity nie wiele popłaca; znamy gospodynię, która potrafiła z suszonych owoców, konfitur i soków dostarczanych do cukierni warszawskich, uzbierać w krótkim czasie przeszło 2000 rs. W takim już razie nie żal zachodu znacznego, jakiego ta robota wymaga. W południowéj Francji suszą śliwki na słońcu, rozkładając je na słomie, w miejscu bezpiecznym od domowego ptastwa; na noc przykrywają je matami lub woskowanem płótnem, żeby ich wilgoć nie rozmiękczała; ale wątpić należy aby się to udało w naszym klimacie, więc lepiéj robić to za pomocą ciepła sztucznego: Urządza się plecione jak koszyki duże blaty, z ramą do koła, żeby śliwki nie spadały. Te blaty stawiają się na kozłach, w pewnem wywyższeniu nad ziemią, przed niemi zapala się ognisko z suchych drzewek, w dołku na ten cel w ziemi wykopanym. Od tego dołku przechodzi kanał, równie wykopany w ziemi po pod blatem, a suszenie dokonywa się tak, że ciepło stłumione ciągnie kanałem po pod blatem, którego dno jest przewiewne i tym sposobem obejmuje i suszy zwolna śliwki. Te zaś sypią się dość grubo, ale się codzień mieszają zwolna, wybierają się z nich już wyschnięte i dosuszają na wolnem powietrzu. Nie potrzebujemy dodawać że im wolniéj suszone tém są lepsze, trzeba zatem stopniować ciepło, wzmacniając każdego dnia jego stopień.

Napoje spirytualne.

Wyborna ratafia z wisien.

Bierze się jedna trzecia część wisień łutowych, jedna trzecia wisień czarnych, dzikich, jedna trzecia malin lub truskawek, wszystkie te owoce pognieść i przycisnąć przez czyste płótno. Na kwartę takiego soku bierze się kwarta wódki czystéj i pół funta, lub więcéj cukru. Piętnaście migdałów słodkich i pięć gorzkich, utłuczonych na massę zawiązuje się w czystym muślinie i zapuszcza w słój czy butelkę z ratafią, tak nizko, żeby do połowy butelki dochodziło, związanie przycisnąwszy korkiem. Kto lubi korzenie to do téj ratafii tylko trochę cynamonu i nieco kolendru włożyć można, inne psują smak. Wymącić wszystko razem dobrze i postawić na słońcu lub w ciepłem miejscu. Po ośmiu dniach, przepuszczać przez bawełnę w szklanne lejki nałożoną.

Inny sposób zwany Neuilly. Dwie kwart dobréj okowity postawić na ogniu, wrzucić w nią dwa funty cukru gdy się wódka zacznie zagrzewać, i położyć zapalony arkusz papieru na wierzch cukru. Gdy się wódka zapali nie powinien na niéj płomień być nad 6 do 7 minut, poczem zagasić go przykrywając naczynie mokrem płótnem. Gdy już cukier rozpuszczony, zdjąć z ognia, wystudzić i wlać w słój ze szklannym korkiem, wsypać w to funt wisień łutowych, całych, funt czereśni bez pestek i funt wisień czarnych, garść dużą malin i takąż poziomek, laseczkę cynamonu i troszkę kolendru: wymieszać wszystko razem. Po piętnastu dniach, połowa pestek od czereśni przetłuka się i moczy w dużéj szklance wódki przez 24 godzin, poczem wlewa się w ratafię, po sześciu tygodniach przepuszcza się przez watę w lejek szklanny włożoną.

Wódka cytrynowa nazwana crème des Barbades.

Wierzchnia skórka z dwóch cytryn, bardzo cienko oberznięta, moczy się w kwarcie dobréj okowity przez trzy dni. Trzy ćwierci funta cukru rozpuszcza się w trzech półkwaterkach wody. Oprócz tego wziąść cukru wielkości orzecha włoskiego i zrumienić go na karmel, wtedy wlać do niego wodę z cukrem, a gdy się zagotuje kilka razy, odstawić od ognia i zmieszać z wódką, wyjąć skórki i przepuścić przez watę.

Ratafia z kwiatu pomarańczowego.

Funt kwiatu pomarańczowego namoczyć w dwóch kwartach wódki i tak niech zostanie przez 24 godzin, potem dodać kwartę wody, funt cukru, a gdy przepuszczone przez bawełnę, zdatne jest do użytku.

Wódka truskawkowa.

Wodą przepędzoną z truskawek na alembiku dobiera się okowita, albo spirytus, im czystszy tym właściwszy do tak delikatnego zapachu: oprócz tego, z cukru, którego można wziąść po pół funta na kwartę, robi się syrop na który trzeba wrzucić ilość dość znaczną truskawek; po ugotowaniu, wyjąć truskawki a syropu użyć do wódki, która wymieszana i przez watę przepuszczona jest zdatną do użytku.

Wódka waniljowa.

W lejek sukienny, czy szklanny napełniony watą, na którą można jeszcze położyć bibuły czystéj, sypie się dowolna ilość miałkiego cukru z waniliją tłuczoną, i przez to przepuszcza spirytus dobrany wodą. Trzeba léj przykryć żeby nie wietrzał zapach.

Likwor pomarańczowy wyborny.

Na pół słoja skórek pomarańczowych, nalać araku do pełna. Tak niech stoi przez 10 dni lub dłużéj, poczem wziąść tyle syropu bardzo gęstego ile jest araku i tym go dobrać. Gdyby był napój za tęgi można dolać wody.

Likwor z pestek morelowych.

Moczyć 2 tygodnie 100 pestek morelowych utłuczonych, dorzuciwszy jeszcze 30 samych ziarnek, w dwóch kwartach alkoholu 33 $\frac{1}{2}$; następnie przygotować syrop, biorąc 5 funtów cukru do kwarty wody; odcedzić alkohol od pestek należycie, zmieszać go z syropem i pozlewawszy w butelki mocno go zakorkować. Po trzech miesiącach likwor już będzie zdatny do użycia, ale im starszy tem lepszy.

Piwo imbirowe używane w Anglji.

Dla zrobienia tego napoju smacznego i orzeźwiającego bierze się dwa killogramy (cztery funty i pół) cukru, 50 grammów imbiru, 30 grammów kremortartari, dwie cytryny, dwie spore łyżki drożdży piwnych, a 24 kwart wody. Cytryny wycisnąć, przecedzić i wlać razem ze skórką w dużą miskę polewaną, gdzie już będzie pokrajany w kawałki imbier, potłuczony cukier i kremortartari; wlać na to 24 kwart wody, a gdy przestygnie dodać drożdży, które powinny być bardzo gęste i świeże. Wymieszać dobrze, nakryć serwetą i zostawić w ciepłem miejscu przez 24 godzin, potem zdjąć z wierzchu szumowiny, przelać ostrożnie do drugiego naczynia, żeby męty zostały, a piwo można było

zaraz zbutelkować. Ponieważ jest bardzo szumiące, należy korki szpagatem przymocować jak na szampanie. Po dniach trzech już je używać można, a z téj proporcji otrzymuje się cztery tuziny butelek. Najlepiéj robić je w lecie.

Wino z wisien czarnych.

Wino to używane w Prowancji i w Hiszpanji, jest bardzo przyjemne. W miesiącu Czerwcu czy Lipcu, bierze się wiśnie bardzo dojrzałe, lecz z gatunków kwaśnych jak czarne na wino czerwone, a szklarki na wino białe. Wziąść 15 funtów takich wisien, a oczyściwszy z korzonków i pestek, pognieść w donicy. W takim stanie zostawia je się w naczyniu aby zfermentowały, tak jak się robi z winem. Gdy się poczuje że nabierają zapachu winnego, wyciska się sok i zlewa się go w dzbany kamienne czy szklanne, lub też w beczułkę, dodając do każdéj kwarty tego soku po funcie 1 i łutów 4 cukru; tu znów fermentacja na nowo się rozpocznie. Gdy ta ustanie, ściąga się wino, lub też przez léj sukienny przepuszcza i tak w butelkach przechowuje w piwnicy suchéj, gdzie się może zachować przez kilka lat. Podług pana Bartholin wino to zachowane w beczce z wiśniowego drzewa ma smak wyborny.

NB. Kto chce, może trochę pestek wiśniowych przetłuczonych wsypać razem z cukrem.

Przepisy mieszane.

Sposób robienia krochmalu.

Pół korca pszenicy wypłókać czysto i wsypać po ćwierci w dwa naczynia lub jedno duże, nalać zimną rzeczną wodą i tak, żeby mokło 9 dni, w dzień wodę odlewać a świeżą nalewać i zawsze przemieszać. 10 dnia odlać wszystką wodę, wsypać w ceber duży lub wannę i deptać tak, ażeby wszystka pszenica pognieciona była; dopiero mocno wyciskać w rękach, potem przecedzić przez sito, nalać zimną wodą i wymieszać po odlaniu. To powtarzać przez dni trzy. Czwartego, odlawszy z wierzchu wodę, jeszcze ten rzadki krochmal zlać w woreczki, potem wyjąć, rozpostrzeć na prześcieradłach na słońcu, ażeby sechł i gęsty z pod spodu kłaść też w bryłach póki zupełnie nie wyschnie, a że pszenica nie wydepcze się dobrze, więc ten będzie lepszy czyli najpiękniejszy. Te same wyciski kładą się znów w balję i znów się depczą i wodą nalewają i robi się potem to samo co poprzednio, tylko w osobném naczyniu, to będzie krochmal 2gi. Po tym drugim jeszcze się raz depcze i to samo robi gatunek 3ci. Trzeba tylko uważać, aby nie pomieszali, bo będzie w nim różnica i pamiętać, aby, w przeciągu dni 9ciu, regularnie woda była

odmienianą, bo inaczéj krochmal będzie żółty, i jeżeliby przez czas moczenia pszenicy były zimna, to nie dość zmięknie. Trzeba próbować czy się dobrze gniecie, bo jak bardzo twarda to się nie udepcze, jak znów bardzo miękka, to krochmal nie piękny.

Sposób przechowywania ryb.

Zwykle trudno jest przechować w stanie świeżym ryby, tak morskie jak i rzeczne, są jednak na to niektóre sposoby. Podajemy jeden z najlepszych. Na dno drewnianéj skrzyni posypuje się węgiel drzewny tłuczony, taką warstwą żeby całą jego powierzchnię dokładnie pokryła, na to przychodzi warstwa lodu potłuczonego na takie ziarna jak gruba sól, potem dopiero układa się ryba i przesypuje się lodem tłuczonym, tak żeby żadnéj szczeliny nie było, dopiero na wierzch kładzie się płótno, znowu grubo tłuczonym węglem posypane. Po dwóch tygodniach tak zachowana ryba jest jeszcze świeża i zdrowa do jedzenia. W Anglji używają tego sposobu do przewożenia łososia. Wprawdzie wystarczyłby sam lód, ale prędko by stopniał bez węgla. Skrzynię trzeba stawiać w miejscu jak najchłodniejszem, ale nie zbyt wilgotnem.

Hodowanie i przewożenie raków.

Podany poniżéj sposób jest bardzo łatwy i niewymagający żadnych kosztów; zapewnić może szybkie rozmnażanie się raków, tudzież możność posiadania ich w każdym czasie. Trzy oddzielnie wykopane doły albo sadzawki, wykładają się wielkiemi kamieniami, szczeliny tedy pomiędzy niemi utworzą rozmaite nory. Pierwsza sadzawka posłuży do hodowli raków jednorocznych; druga, dla dwuletnich; trzecia, dla trzyletnich. Powiemy jeszcze, że doły te są na 3 ćwierci łokcia głębokie i powinny mieć urządzony odpływ w celu odświeżania znajdującéj się tam wody. Raki trzyletnie otrzymują dół największy. Raki karmią 3 razy na dzień, pokarm ich składa się z równéj części siekanéj wołowéj wątroby i mąki pszennéj, tudzież z $^{2}/_{3}$ otrąb pszennych. To wszystko miesza się razem z pewną ilością wody, a z otrzymanéj tym sposobem mieszaniny robią się gałki, które się gotują, potem jeszcze raz siekają, a siekaninę tę wrzuca się w doły 3 razy na dzień. Raki większe, oprócz powyższego pokarmu, otrzymują jeszcze potrawę z gotowanych żabek i skrawków mięsa. Zrzucenie skorupy u raków ma miejsce w końcu Czerwca lub na początku Lipca, wtedy są najsmaczniejsze.

Raki utuczone powyższym sposobem, by je przewieść z jednego miejsca na drugie, należy powkładać w skrzynki opatrzone małemi otworami, które znowu wstawiają się w naczynie napełnione czystą wodą. Można raki jeszcze przechowywać na sucho przez dni 8 do 10, wtedy umieszcza się je w miejscu chłodnem np. w piwnicy, w koszyku napełnionym trawą i pokrzywami. Ten ostatni sposób przechowywania i przewożenia raków lepszym jest od poprzedniego.



KOLĘDA NASZYM GOSPODYNIOM.

Siostry miłe! gospodynie —
Szczęść Wam Boże w ten rok nowy!
Miejcie grosza pełne skrzynie
Oraz suty sprzęt domowy.
Pełne piwnice, komory;
Drobiu, lnu, nabiału — huk!
W mężach cnót i pracy wzory,
I — stateczną wierność sług.
Cne sąsiady,
Zdrowe rady,
A owocu pełen sad.
Hożą dziatwę,
Życie łatwe,
W domu — zgodę, miłość, ład. . .
Siostry miłe, czy Wam znany
Ów Gospodarz zawołany,
Ten wzór dobrych gospodarzy,
Który wszystkich chlebem darzy?
Nieprzebrane Jego brogi,
Syt z nich bogacz i ubogi.
Gwiazdy kwiatem w Jego sadach,
Sprawiedliwość święta — w radach.
A gdy Swe zastępy zwoła,
Ma hetmanem archanioła.
Zaś buławę ma w znak krzyża,
Tą naś wznosi lub poniża.
Stary świat zwał Go Jehowah:
My Go zwiemy, Ojcem Słowa.
Lecz w staréj czy nowéj mowie,
Imię Jego któż wypowie?
Wierny sędzia! choć wysoko
Ma nad Wami baczną straż,
Wié że ziemia wam opoką,
I zna każdy kłopot wasz.
Bądźcie jak On litościwe —
Korne, baczne a cierpliwe,
To na ziemię zstąpi — cud!
A na łzami zlanéj roli
Zmarnieje kąkol niedoli,
I odetchnie boży lud.

Julja Janiszewska.

PIOSENKA W KARPATACH.

Każda góra ma swą chwałę
Swe podanie i swój szczyt,
Na nich leżą śniegi białe,
Jakby jakiś wielki świt.

Z żywych źródeł woda tryska,
Jako z serca tryska krew,
Bieży potok przez urwiska,
Jak z natchnienia bieży śpiew.

Idzie lasem podhalanka,
W jéj źrenicach gwiazdy dwie,
Rwie jagody, rwie do dzbanka,
Jak poeta myśli rwie.

Pną się owce na polanie,
Jakby biały pereł sznur,
Skacze giemza przez otchłanie,
Za nią strzelec, iskra gór.

Niby rumak rży lawina...
Spada jak strzaskany tron,
Srebrną kosą lasy ścina,
Jak plemiona ścina skon.

Na koniku, okazale,
Pasterz jedzie z dolnych pól;
Jedzie juhas między hale,
Jak w swém państwie jedzie król.

Głos odradza się powtórnie,
Wzlata echo, dusza gór,
Jako baszty stoją turnie
Strojne chorągwiami z chmur.

Dzwonią z jaskiń stalaktyty,
Słychać szept podziemnych wód.
Leci rosa przez błękity,
Grają w rosie dzwonki trzód.

Jak mieniące pióra pawie,
Tak się mieni wachlarz gór;
W Tatrach świeci staw przy stawie,
Jakby oczy pawich piór.

Pluska złoty kirys pstrąga,
Puchem fijołków pachnie głaz,
A kosodrzew się przeciąga,
Jakby sturamienny płaz.

Tańczą wichry rozszalałe,
Z gór na góry w jeden skok,
Piorun spada, chwyta skałę,
Jak królewnę chwyta smok.

Zcichła burza. . . . . lecz zwaliska
Zostawiła z gmachu skał;
Płyną z głazów rumowiska,
Z trumny wieków chaos wstał.

Huczy w borach ryk niedźwiedzi,
„Któż mię, ryknął „zdoła zmódz?
Pod szałasem baca siedzi,
Jak w namiocie siedzi wódz.

Stoją konwie pod szałasem,
Niby w liljach mléko w nich —
Idzie zbójnik czarnym lasem
Za nim wojsko duchów złych.

Huczą, świecą wodospady
Jak pałace z tęcz i szkła,
Siadł na skale kobziarz blady,
Nad nim słońce — u stóp mgła. . .

Brzmią przy kobzie fale, drzewa,
Wtórzą kobzie piersi gór;
Każda góra pieśń swą śpiewa;
Śpiewa światu Karpat chór.

Pływaj duszo w gór żywiole!
W górach człowiek jako ptak,
Szczęsny góral! on na czole
Ma swobody błogi znak!

Deotyma.

TRZY AUTORKI.

Trzy, odznaczające się umysłem kobiety, których wizerunki tu załączamy, żyły w odmiennych, jakkolwiek zbliżonych epokach i czerpiąc wiele z otaczającego ich społeczeństwa, oddziaływały nawzajem na niego, według siły zdolności swoich. Pierwsza z nich, która należy do pierwszéj połowy XVIII stulecia, Franciszka Urszula z Wiśniowieckich Radziwiłłowa, pańskie dziecko, przez małżeństwo weszła w dom równie pański, książęcy, z królami spokrewniony, a majątkiem i znaczeniem górujący nad wieloma innemi. Lubiła ona naukę od dzieciństwa, a choć w dawnéj Polsce udzielano tejże bardzo skąpo ogółowi kobiet, jednak wielkiéj pani wolno było mieć taką fantazję i moglibyśmy przytoczyć nie jedną córę magnackiéj rodziny, posiadającą naukę niepospolitą. Franciszka Urszula, już w domu rodziców, oprócz historji, jeografii, nauczyła się kilku języków, poznała prawo cywilne i kościelne. Poszedłszy za mąż, gdy zwłaszcza śmierć syna pierworodnego okryła jéj serce żałobą, nauka stała się dla niéj najmilszą rozrywką. Doszła do znacznéj biegłości w językach starożytnych, a czytała tak wiele, że według niektórych opowiadań, bibliotekę Nieświeżską, którą pomnożyła do 9,000 tomów, miała przeczytać całą. Jéj także winna wzrost swój i udoskonalenie drukarnia zamkowa, w któréj wiele dzieł wytłoczono i za to zapewne jezuita Niesiecki dedykował jéj trzeci tom swego herbarza.

Tak tedy, oczytana w obcych literaturach, mając przytem wielką łatwość wierszowania, składała trajedje i komedje, które grywano często w Nieświeżu, na założonym przez nią teatrze. Że zjeżdżano się tam tłumnie podziwiać talent jaśnie oświeconéj pani, zrozumieć łatwo, pomnąc na znaczenie domu Radziwiłłów i na sute przyjęcia w Nieświeżu. Nie raz gdy się widowisko skończyło, księżna chcąc jeszcze zabawić gości, podawała do rozwiązania zagadki, a książe hojne robił prezenta, tym co je odgadywali. Nie dziw przeto, że gość nakarmiony i napojony, tudzież obdarowany po pańsku, opuściwszy Nieśwież, gorliwie roznosił po dalekich okolicach wieści o niezrównanym talencie, dowcipie i rozumie autorki, któréj tytuł i znaczenie towarzyskie, dodawało tyle wartości, w owych czasach panegiryków, bezczelnych pochlebstw i adoracji szlachty dla możnych. Nawet po śmierci Urszuli, wydane jéj pisma mieszczą dedykację pełną kadzidła dla próżności jéj córek. Wydał je Jakób Pobóg Fryczyński, kapitan i komendant Żółkwi którą nabył mąż jéj, ks. Michał Kazimierz Radziwiłł, od księżny Karoliny z Sobieskich de Bouillon, córki króla

Jana. Dzieło to *in folio* z bardzo nędznemi sztychami, przechowuje się dotąd w niektórych bibliotekach; tytuł jego: *Komedje i trajedje przednie, dowcipnym wynalazkiem, wybornym wiersza kształtem, bujnością rzeczy i powabnemi przykładami znamienite* przez J O X *Radziwiłłową Wojewodzinę Wileńską złożone* etc. etc. Wydawca w przedmowie do czytelnika powiada: „Ta, którą ci ofiaruję księga, ze dwóch najwięcéj przyczyn powinna być u ciebie respektowana, najprzód z godności Jaśnie Oświeconéj Autorki, potem, z własnéj onejże doskonałości.“ Daléj dodaje: „To za pierwsze motivum miéj mądry czytelniku, do estymacji téj księgi, że od tak godnéj i mądréj pani jest złożona, drugie zaś już krótko uważaj, co jest własna téj księgi doskonałość.



Fr. Urszula z Wiśniowieckich Radziwiłłowa.

Trudno nam dzisiaj patrzeć przez pryzmat błyszczących splendorów pańskiego domu na utwory Franciszki Urszuli i mówiąc prawdę bez ogródki, wyznać musimy, że są nader mierne. Kształciła się wprawdzie na wzorach greckich, ale robiła z nich tylko blade naśladownictwa, bez talentu, a jeżeli się uśmiać można było na jéj komedji, to z téj mieszaniny rzeczy świętych

z pogańskiemi, z tych zestawień greckich Jowiszów lub Kupidynów z jowialnemi figurami, które obok siebie widywała. Jest choos najróżnorodniejszych, rymowanych obrazów, często nawet rażących dzisiejsze o przyzwoitości pojęcia, którym się wielce musiała radować rubaszność szlachty ówczesnéj.

Gdy wśród milczenia, jakie rodziło oczekiwanie, księżna pani wygłosiła zagadkę, w wyrażeniach czasami bardzo dwójznacznych, trzęsły się od śmiechu brzuchy złotolitemi pasami spowite, wielbiono, krzyczano, klaskano w dłonie, a sam książe muskał wąsa używając ulubionego wyrażenia, które się dlań przemieniło w przydomek: „Rybeńko, rybeńko, ślicznieś mi się popisała.“ Należy przyznać tę zaletę Radziwiłłowéj że wśród otaczającego ją chóru uwiel-



Pani de Staël.

bień nie wzrosła w pychę; widzimy ją owszem nieśmiałą, a gdy się otaczała uczonemi ludźmi, wolała raczéj ich słuchać, niż im coś dowodzić. Czoło jéj zbytnią szerokością rażące jako usterek we wdzięku twarzy, zdradzało myśl rozwiniętą. Jednakże jéj nauka nie oświeciła, nie pociągnęła nikogo, nie stała się dlań źródłem szerszego moralnego wpływu, pozostała tylko, jak powiedzieliśmy, fantazją, którą jéj naturalnie wybaczono, bo czegożby wówczas nie wybaczono Radziwiłłowéj, którą wielbiono, tak jak późniéj dowcipne kłamstwa

i niezliczone dziwactwa, jéj syna Karola *Panie Kochanku*. Czy można dostrzedz jaki ślad uczonéj matki w wychowaniu syna tego, w którym zaród zdolności zmarniał wcześnie, nierozwijany umiejętną i troskliwą ręką, a owszem rozproszony wśród płochego i samowolnego życia. Wprawdzie wiemy, że ów Karol był już obdarzony orderami w kolebce, że w dziesiątym roku dostał chorągiew petyhorską, a w trzynastym na dyrektora sejmiku Wileńskiego obrała go szlachta, zapewne podzielając wyobrażenie księcia, ojca młodzieńca, który wtedy właśnie nie kazał posyłać go do szkoły, biorąc za powód niedawno przebytą ospę i twierdząc że każdy Radziwił nie w ciemię bity i będzie miał rozum bez pomocy ojców Jezuitów, ale powtarzamy że matka z umysłem rzeczywiście wyższym, umiałaby zwyciężyć opór męża nawet hartowniejszego niż nim był książe Michał Kazimierz, potrafiłaby mimo wszystko mieć tylko na względzie rzeczywisty syna pożytek. Lecz ta matka zbyt powolna, choć sama lubiła tak książki, dozwoliła, że syn nabrał do nich wstrętu nieprzezwyciężonego. Robił co chciał młody Karol, i pozostało tak do końca życia; brak rozumnego kierunku w postępowaniu ciągle u niego widzieć można. Na wszystko zezwalająca matka, w mniejszém widać było u niego poszanowaniu niż u wszystkich obcych, bo kiedy zgasła w Nowogródku w 1753 roku, oba Radziwiłłowie nie uczuli wielkiéj w sercu tęsknoty. Wyprawili sobie wspaniałą uroczystość i zjazd wielki szlachty, którym dało powód przeniesienie zwłok do grobów rodzinnych w Nieświeżu, ale wkrótce potem odbyło się równie huczne wesele syna, i jeszcze gwarniejsze przenosiny, a w siedm miesięcy ojciec jego, pojmował drugą żonę, młodą wdówkę. Wkrótce więc w obu tych sercach, tak blizko z Urszulą związanych, musiała zagasnąć o niéj pamięć, pozostała tylko dla jéj śmiertelnych szczątek, z szumnemi tytułami i rodowodem z ojca i matki, kosztowna trumna, która jednak tak jak wszystko równie znikome, nie oparła się czasowi i wypadkom (*).

Nie w zamku napełnionym rojami sług i pochlebców, ale w zwyczajném miejskiem mieszkaniu ludzi dostatnich, napotykamy drugą postać, któréj portret tu przyłączony. Na lewym brzegu Sekwanny, w Paryżu, przy ulicy du Bac, był przy schyłku XVIII stulecia salon, do którego spieszyły wszystkie znakomitości umysłowe ówczesnéj Francji. Rozmowy toczyły się tam poważne, roztrzygały się najważniejsze kwestje, bo gospodyni była zupełnie godną prezydowania takiemu towarzystwu, obdarzona rozumem i talentem pisarskim, zajmowała się żywo wszystkiemi kwestjami społecznemi i naukowemi, jakkolwiek chłodna w obejściu, siedziała zwykle na swym fotelu nieruchoma i mało

(*) Obszerniejszy życiorys Radziwiłłowéj umieszczony był w Kółku Domowem 1863 r.

mówiąca. Przy niéj córka, dziecko jeszcze, z bystrem okiem, które się dowcipem i rozumem iskrzyło, stawała zasłuchana w to wszystko co starsi mówili, a zasłuchana tak głęboko, że się zapominała tam całemi godzinami, aż matka śledząc jéj spojrzenia jasne i śmiałe, jakby w daleką przyszłość sięgające, napominała ją półsłówkiem, żeby oczy spuszczać, tak jak przyzwoitéj panience przystało. Więc spuszczała oczy dwunastoletnia dziewczynka, ale nie na długo, bo znów ktoś głos podnosił, a ona już prawie na ustach słowa jego chwytała, a widząc ją tak uważną, tak zajętą, zapominali się starzy encyklopedyści, zwracali często do niéj rozmowę, ona zaś czyniła im pytania zadziwiające trafnością sądu i nad wiek poglądem. Matce nie podobał się ten zwrot umysłu poważny, dawała córce powieści i romanse do czytania, które drażniąc jéj wyobraźnię młodocianą, nadały jéj usposobieniom cechę romansowości, która nawet w niektórych jéj pismach się odbiła.

Jeżeli matka traktowała ją surowo, ojciec za to kochał z uwielbieniem i nawzajem podobnież od niéj był kochany. Chęć przypodobania mu się ciągle myśl jéj zaprzątała; raz, mając zaledwie lat 10, przystąpiła do historyka Gibbona prosząc go, ażeby się z nią ożenił, Gibbon, który o tyle był szpetny o ile uczony, i znał to do siebie, który pamiętał śmieszną awanturkę w jaką go wplątała jego otyłość potworna, przeszkadzając mu podnieść się gdy na kolanach miłość swoją pewnéj damie oświadczał, czuł się obowiązanym zapytać panny Necker co ją mogło skłaniać do tak dziwacznego życzenia? Na to rzekła mu dziewczynka: „Uważam że mój ojciec najchętniéj z panem rozmawia, pan zaś jesteś cudzoziemcem i pewno kiedyś odjedziesz, gdybyś się jednak ze mną ożenił, zostałbyś pewno we Francji i mój ojciec byłby kontent.“ Późniéj, gdy już była panią de Staël, zwykła mawiać, że miłość jéj dla ojca równoważyło w jéj życiu, jedno tylko uczucie, a tém była nienawiść dla Napoleona I, doznawała bowiem od niego ciężkich prześladowań. Dostrzegłszy cel jego ambicji, jeszcze za konsulatu, śmiało wypowiedziała mu wojnę, wojnę epigramatów, w któréj nie miała sobie równego. Chciano ją ułagodzić grzecznostkami, ale pozostała niewzruszona w swych opinjach. Ten opór drażnił niewymownie pierwszego konsula.

— Ale cóż pani chcesz? pytał jéj raz Józef Bonaparte? — Nie idzie o to co ja chcę, ale co ja myślę, odparła.

Gdy ojciec jéj, ex minister Necker, ogłosił książkę pod tytułem: *Ostateczne spostrzeżenia nad stanem finansów i polityki*, została skazaną na wygnanie, Napoleon bowiem podejrzywał, że je pisała wraz z ojcem. Szczególniéj téż rozgniewało go jéj dzieło o Niemczech. Dziesięć tysięcy egzemplarzy tegoż zniszczono w drukarni i po księgarniach, autorka zaś odebrała rozkaz opuszczenia Francji w ciągu trzech dni. Napróżno błagała o przedłużenie terminu; policja odpowiedziała jéj, że nie jest *francuzką* i że na żadne uwzględnienie ze strony rządu francuzkiego nie zasługuje. Wyjechała do Coppet

w Szwajcarji, lecz i tam śledzono ją; ktokolwiek przybył do niéj w odwiedziny: popadł w niełaskę, nie chcąc tedy narażać nikogo i nie mogąc znieść takiego życia, wyjechała do Rossji, gdzie tak w Moskwie jak w Petersburgu była z wielkiem odznaczeniem przyjęta.

Słusznie się ktoś o niéj odezwał, że czuła jak kobieta, a myślała jak mężczyzna; daje się to widzieć w jéj życiu tak jak w jéj pismach. Traktowała wszystko: krytykę, filozofię, historję romans, i wszędzie zostawiła ślady swego geniuszu.



Klementyna z Tańskich Hoffmanowa.

„Wszędzie i zawsze jéj serce (powiada prof. Franck) było na wysokości jéj umysłu; zajmuje ona znakomite miejsce, tak w historji politycznéj, jak i w historji literatury. Z niepospolitych swych zdolności zrobiła jak najlepszy użytek, walczyła bowiem w obronie spraw wielkich, wtedy właśnie, kiedy było niebezpieczném stawać się ich adwokatem, oddała także ważne usługi swobodzie religijnéj, umysłowéj i moralnéj, pojmowała bowiem, że postęp tego rodzaju, musi najprzód nastąpić w wyobrażeniach, a potem przejdzie sam z siebie w instytucje. Nikt z następców nie prześcignął ją pod tym względem i jest to dla niéj nie małą chwałą, że się stała natchnieniem i naczelnikiem całéj szkoły pisarzy politycznych.“

Tak to francuzi oceniają teraz ową niepospolitą umysłowość kobiecą, co stanęła na piedestale na krańcach dwóch wieków, szerząc pojęcia, które dopiero wśród społeczeństwa kiełkować zaczynały. U nas zbyt często przyta-



Portret Franciszki Krasińskiéj jéj męża i córki.
(Kopja z obrazu naturalnéj wielkości przechowanego w bibliotece Krasińskich).

czają odpowiedź, którą miał jéj dać Napoleon I, na pytanie jaką kobietę najwyżéj ceni?—Tę, która najwięcéj urodziła dzieci, powiedział jéj podobno, chcąc ją poniżyć, pierwszy konsul. Odpowiedź tę słyszeliśmy powtarzaną z pewném

zadowoleniem, jako jedna broń więcéj, przeciw uczonym kobietom, broń zwycięzką, bo podaną przez wielkiego człowieka: lecz jest to tylko dowodem, że lubo niepospolity, umiał się gniewać bardzo pospolicie na kobiétę, usiłując poniżyć ją, jednak właśnie po jego niechęci widać, że ją miał za potęgę.

Jedno z najogólniéj znanych jéj dzieł, jest *Korynna*, pełen poezji i uroku romans, w którym autorka dotyka najważniejszych zagadnień życia. Niektórzy podobno u nas twierdzą, że czytanie Korynny wiele głów przewróciło, ale to chyba tylko tacy, według których każda myśl samodzielna jest przewróceniem głowy.

Autorka Korynny, żyła zaledwie kilka lat ze swym pierwszym mężem, baronem de Staël Holstein, ambassadorem króla Szwedzkiego, którego, znacznie starszego od siebie, poślubiła w dwudziestu latach życia, popchnięta przez drugich do tego nierozsądnego, często nawet występnego kroku, który nazywają małżeństwem z rozsądku. Widząc niemożność dalszego pożycia, państwo de Staël rozłączyli się, a ona starała się mimo to nie uchybić w niczem obowiązkom żony i matki. Drugi mąż jéj, którego daleko już późniéj poślubiła tajemnie, po śmierci barona, był oficer francuzki pan de Rocca, inwalid w kwiecie wieku, w skutek ran otrzymanych w czasie wojny hiszpańskiéj. Została jednak przy swojem dawnem nazwisku.

Trzeci wizerunek jaki nam się tu przedstawia, to już nie przemożna księżna w perłach i gronostajach, jaką widzimy na pierwszym rysunku, ani téż wspaniała ambasadorowa, w świetnym turbanie ze złocistéj gazy i aksamitu, jak jest przedstawiona na drugim, autorka znana już i za życia przez całą niemal Europę, ta trzecia, to skromna szlachecka córa kraju naszego, w szlafroczku i kołnierzyku, jak je wówczas nosiły wszystkie kobiety. Nie jedno już u nas pióro kreśliło zacny żywot Klementyny z Tańskich Hoffmanowéj, nie będziemy tu więc powtarzać jego szczegółów, przypomniemy tylko, że wpływ jéj, jakkolwiek nie tak rozległy i potężny, jak autorki Korynny, nie mniéj przecie sięga daleko, wsiąkając, pokolenie po pokoleniu, we wszystkie warstwy społeczeństwa, wśród którego się urodziła. Tamta górowała geniuszem, ta jakąś serdeczną prostotą i skromnością, któremi zażegnywała tę zgraję miernot, wśród któréj tak zacięci wyrastają, dla każdéj niepospolitości, nieprzyjaciele. Nie patrzyły na nią z niechęcią mądre i niemądre kobiety, uczeni mężczyzni udzielali jéj chętnie rad swoich i książek. A chociaż tu i owdzie w początkach jéj zawodu odezwał się głos, że lepiejby było, gdyby to co pisze, schowała na zawsze pod cztery zamki, w końcu jéj pokora przebłagała zawiść, a rzetelna zasługa zeskarbiła uznanie. Wzrosła w czasach, w których może najgłośniéj mówiono, że mężczyznie wszystko wolno — całe moralizowanie swoje zwróciła głównie do kobiet; nie mówi im o prawie, ale tylko o uległości, cierpliwość ciągle im zaleca. Chociaż pochlebiać sobie niepodobna, żeby przez same kobiety, reforma moral-

na społeczeństwa dokonać się mogła, chociaż w małżeństwie nawet najwyższe zalety kobiety nie zdolne są zapewnić szczęścia, albowiem słusznie ktoś powiedział: biada dla domowego szczęścia, że dla zapewnienia go, zasługa jednéj strony nie wystarcza i trzeba jéj ze stron obu—to jednak Hoffmanowa wpłynęła wiele na złagodzenie doli kobiety, ucząc ją cierpieć z godnością i to co wypływało z usposobienia autorki, było właśnie czynem najwyższéj zręczności. Nie drażniąc mężczyzn, oddalając od nich wszelką myśl współzawodnictwa, weszła sobie spokojnie na literacką drogę; tak zalecała cierpliwość i uległość, że to nawzajem zalecało ją przed najpodejrzliwszemi, a kiedy nareście zajaśniała w całéj pełni jéj zasługa, zamknęła od razu usta niechętnym, jak wszelka prawdziwa zasługa.

Mijają lata, i pokolenie po pokoleniu uczy się czystym władać językiem z jéj wybornego elementarza: *Wiązanie Helenki;* wydała późniéj malutką książkę do nabożeństwa dla dzieci, i oto ustają w rodzinach francuzkie pacierze i drobna dziatwa macierzystym językiem przemawia do Stwórcy. Daléj przychodzą jéj niezrównane *Rozrywki,* które i rozum i uczucie kształcą; lubo tedy dążenia dzisiejszych czasów, wyrabiają więcéj samodzielności w umysłach kobiecych, rodzą myśl o pracy na szerszą skalę, o umiejętném zarobkowaniu które daje niezależność, to jednak najzuchwalsze złożą kwiat pamięci, na ten niedawno jeszcze zamknięty grób, na dowód czci dla téj, która była pierwszą dziecięcych ich myśli piastunką (*).

Józefa Dobieszewska (Smigielska).

Bez wiatru i pod wiatr.

Droga życia, to gościniec na szerokiem błoniu, dla jednych ciągnie się prosty, szeroki, wygodny, nie ma bruzd głębokich, ani kamieni, wzgórzów lub przepaści i rydwan życia toczy się po nim równo, tak jak puls wędrowca jednostajném bije tętnem. Więc szczęsny zda się, wśród téj wiecznéj ciszy i pogody, czemuż jednak zaledwie znużone otwiera oczy i na jego obliczu

(*) Dodajemy tutaj rysunek zdjęty z portretu Franciszki Krasińskiéj, która jest bohaterką jednego z jéj utworów najwięcéj cenionych, stanowi bowiem prawdziwą perłę jéj literackiéj zasługi. Portret ten przysłany niegdyś przez królewiczowę do Opola, na prośbę ówczesnego téj włości dziedzica, ks. Aleksandra Lubomirskiego, dostał się następnie rodzinie Krasińskich i jest przechowany w bibliotece hr. ordynata Krasińskiego w Warszawie. Drugi taki portret dostał się siostrze królewiczowéj, Zofii Wodzickiéj starościnie Grzybowskiéj, w jéj rodzinie się przechowuje. Wyobrażają one powitanie królewicza Karola przez żonę i córkę, późniejszą księżnę Carignan, prababkę króla włoskiego dziś panującego.

osiadł wyraz: nuda! Ach! bo ten widnokrąg bez chmurki, ale też i bez tęczy, nie pociąga wzroku ku sobie, ta atmosfera duszna jest od pyłu ziemi, co się wzniósł trochę nad poziom i do poziomu ciśnie, bo spokój dla człowieka jest tylko w grobie, a życie takie, jest dla duszy tém męczeństwem, które zwą biernością!. . .

I szumią wichry i wyją burze, a koła wozu przeskakują świeżo wezbrane potoki i rumaki co go ciągną, odwracają się ze wstrętem, one, co nawykły jeść spokojnie u swego żłobu i rozkoszować się w gładkich ścianach ciepłéj stajenki; biadaż wędrowcowi co je wyciągnął w te zapasy nad siły ich wy-



Bez wiatru.

trwałości, bo oto wóz szarpią, rozerwać usiłują pęta sobie niemiłe, i wszystko wkrótce w kupę się gruzów obróci. Lecz w tém bicz skarcił zwierzęta i wróciły do swéj roli pokorny; człowiek pierś odkrytą stawił śmiało na burzy i uczuł się od burzy silniejszy, a z pod wyniosłego czoła, jak dwie gwiazdy oczy mu świeciły, bo jaśniało w nich przeczucie zwycięztwa. . .

Nie żałujcie tych, którym wędrówka pod wiatr przeciwieństw wypadła; w téj gimnastyce życia wyjdą na jaw siły ich i zdolności, i jeżeli ich burze w proch nie zetrą, to zwieńczą laurem tryumfu ich dumne czoło.

Józefa Dobieszewska (Śmigielska).

Wyjątek z powieści

PANI I SŁUŻĄCA

napisanéj przez autorkę „John Halifax“ przełożonéj z angielskiego przez H. G. (*).

ROZDZIAŁ XIII.

Dom panny Balkwider był ładny, pięknie umeblowany, i mała dziewczynka służąca, czysto ubrana, wskazała Leonardzie stołowy pokój, gdzie jéj pani siedziała przed stolikiem, w rodzaju biórka, pokrytym listami i rozmaitemi papierami, pomimo nieporządku rozłożonemi z pewną systematycznością, co



Pod wiatr.

w najdrobniejszych rzeczach cechuje nawyknienia do akuratności, tak pożyteczne osobom je posiadającym, jak równie i tym, którzy mają z niemi do czynienia.

Choć piękność nie była udziałem panny Balkwider, to jednak nie raziło w niéj nic nieprzyjemnego ani pospolitego. Jéj dorodna postać, w skromnéj sukni czarnéj, jedwabnéj, biały czepeczek z pod którego wysuwały się nie szpakowate ani siwe — ale białe, jak len drobne, loczki, i pogodny, macie-

(*) Powieść ta będzie drukowana w całości w Kółku domowem.

rzyński, nie zaś staréj panny, — wyraz twarzy, bardzo przyjemne sprawiały wrażenie. Była to miła kobieta. Miała przymiot tak rzadki, a niestety! najrzadszy u kobiet starzejących się samotnie — że sama będąc zadowolona życiem i losem swoim, innych tém uczuciem przejmować umiała.

Leonarda uczuła się pokrzepiona w jéj obecności, sama nie wiedząc dla czego. Widok starości szczęśliwéj, zawsze dodaje młodym nadziei w nieszczęściu.

— Jak się masz moja droga, myślałam już, żeś zapomniała o twojéj obietnicy.

— O nie, odrzekła Leonarda oddając serdecznie szczery uścisk, dużéj, jak męzka, lecz miękkiéj jak kobieca ręki.

— I dla czegożeś wcześniéj nie przyszła?

Nie jedna wymówka przesunęła się przez myśl Leonardzie, ale była zbyt otwartą żeby któréj z nich użyć — nic zatem nie odpowiedziała. Nie chciała także zostawić panny Balkwider w mniemaniu, że przyszła tylko dla tego, aby ją odwiedzić, kiedy miała w tém inne, osobiste powody.

— Czy pozwoli pani powiedzieć dla czego dziś przychodzę? Oto dla tego, że potrzebuję rady i pomocy, a wnosząc z tego co słyszałam o pani, spodziewam się u niéj je znaleźć.

— Doprawdy? I od kogożeś o mnie co słyszała?

— Tego, co wiem, dowiedziałam się cokolwiek krętą drogą, bo od pani Jones, która mówiła o tém naszéj służącéj.

— Od téj dziewczyny, którą spotkałam u was na schodach. Trzeba ci wiedzieć, panno Boud, że wiem gdzie mieszkacie, gdyż znam panią Jones.

— Tak i ona mówiła; powiadała téż, że pani jesteś osoba majętna i uczynna, i że chętnie dopomagasz kobietom — nie pieniędzmi — tu zarumieniła się mocno na samą myśl o pieniężnem wsparciu — nie chciałam tego powiedzieć — ale nastręczając im sposób zarobku. Ja tego tak potrzebuję — och! żebyś pani wiedziała jak bardzo potrzebuję. . . .

— Usiądź moja droga, rzekła panna Balkwider, gdyż Leonarda drżała ze wzruszenia, pomimo całéj mocy nad sobą, mówiła urywanym głosem i miała pełne oczy łez.

Następnie, przyzwyczajona nie wydawać się ze swemi myślami staruszka, wyszła z pokoju, a po chwili wróciła niosąc kieliszki i ciasto na talerzu; wyjęła wino z kredensu, nalała sobie i Leonardzie i dopiero mówić zaczęła.

— To właśnie pora dla mnie na drugie śniadanie, a jestem wielką zwolenniczką regularnego życia. Staram się jadać punktualnie i drugim w tém nie przeszkadzać ile możności. Tak dobrze ten ogień nie mógłby się palić bez węgli, jak mój umysł nie mógłby pracować bez odpowiedniego pożywienia ciała. Pani mnie rozumie? Zdajesz się być mocnego zdrowia, panno Bond? i pewno je pielęgnujesz jako rozsądna osoba.

— Tak jest — odrzekła z uśmiechem Leonarda, przynajmniéj czuwa nad niem moja siostra i Elżbieta.

— A! podobała mi się ta dziewczyna. Gdybyż to każda rodzina wiedziała że po służącéj najłatwiéj poznać czem są państwo. Pokaż mi sługę, a pewno powiem ci dosyć trafnie jaką ma panią.

— I ma pani słuszność, odpowiedziała Leonarda, którą to bawiło, i u któréj znikł wszelki przymus, pod wpływem otwartego obejścia i przyjacielskiéj rozmowy, prowadzonéj dobrą angielszczyzną, ale z wyraźnym szkockim akcentem i gdzieniegdzie szkockim wyrażeniem przeplataną. Miała téż panna Balkwider prawdziwie szkocki wesoły humor, nie spryt irlandzki ani téż dowcip angielski, bynajmniéj; był on może czasem cokolwiek za śmiały, ale jak ogień rzucał iskry i jak ogień był zdolny rozweselać serca. To usposobienie panny Balkwider, ośmieliło zupełnie do niéj Leonardę, przywodząc jéj na pamięć dawne czasy, kiedy to całéj rodzinie nie brakło na dobrym humorze i pogodzie umysłu.

Panna Balkwider również w téj dziewczynie młodéj, odważnéj — i potrzebującéj pomocy, znalazła może jakieś przypomnienie własnéj młodości. Jakkolwiek niewytłomaczonym sposobem rodzi się w ludziach taki pociąg wzajemny, jednak najczęściéj bywa on naturalnym wynikiem tajemnych przyczyn, z których nikt sobie sprawy nie zdaje. To téż po upływie pół godziny, te dwie kobiety rozmawiały z sobą jak dawne przyjaciołki, a Leonarda opowiedziała swoje obecne położenie, potrzeby i życzenia. Wszystko zamknęło się w dwóch słowach — potrzebuję zarobku.

Panna Balkwider słuchała zamyślona. Była to dawno jéj znana historja, — niestety! nieledwie codzień słyszała coś podobnego, ale nie zdarzyło się jéj spotkać osoby, któraby mówiła o tém tak naturalnie, bez niewczesnéj dumy lub fałszywego wstydu, nie prosząc o żadną łaskę, a jednak nie uchylając się od przyjęcia szczerze ofiarowanéj pomocy. Widziała ubogą kobietę mówiącą swobodnie do bogatéj, jak do równéj sobie, i nie przypuszczając ani na chwilę, żeby położenie albo pieniądze mogły stanowić jaką różnicę między niemi.

Rozmowa zakończyła się, jak charakter obu tych kobiet wymagał, praktycznem rozwiązaniem kwestji.

P. Balkwider przeszedłszy się parę razy po pokoju z założonemi w tył rękami (był to jedyny jéj męzki zwyczaj) rzekła:

— Przedewszystkiem muszę ci powiedzieć, moja kochana, że nie jestem kobietą wyższéj klasy.

Leonarda spojrzała na nią z niemałem zdziwieniem.

— To jest — zaczęła, śmiejąc się, przekładać jéj panna Balkwider — nie jestem szlachcianką i tak wychowaną jak ty. Zrobiłam sobie majątek w handlu. Trzymałam sklep ze strojami damskiemi.

— Musiało się pani bardzo poszczęścić, odrzekła Leonarda, nie wiedząc w prostocie ducha, że nie mogła dać lepszéj odpowiedzi.

— A tak, bezwątpienia i panna Balkwider roześmiała się od serca, zdradzając jedną z nielicznych swoich słabostek, — to jest przyjemność jaką miała, z uznania swoich kupieckich zdolności i zasłużonego rezultatu swéj pracy.

— Widzisz ztąd, że nie mogę ci pomódz w wyszukaniu lekcji. Możebym nawet nie zrobiła tego choćbym mogła. Gdyby połowa guwernantek wzięła się do uczciwego przemysłu, byłoby to, tak z ich własną jak i uczennic korzyścią. Ale mnie nic do tego. Ja wdaję się tylko w to, co znam dobrze. Czy miałabyś pani co przeciw temu żebyś trzymała sklep?

Nie ma się co dziwić, że to pytanie wprost jéj zadane, zmieszało Leonardę. Wychowała się ona wyłącznie w klasie wyższéj; a na prowincji większy jeszcze przedział niż w Londynie, leży między najbogatszym kupcem, który ma sklep — a najbiedniejszym adwokatem, doktorem, albo księdzem, którzy kiedykolwiek umierali z głodu nie wychodząc ze swojéj sfery. Kosztowało to wiele Leonardę, gdy w pierwszéj młodości musiała uczyć abecadła dzieci, których rodzice stali za kantorami; ale z wiekiem zrobiła się rozsądniejsza i wiele też nauczyło ją towarzystwo Roberta Lyona. Nie zapomniała także, iż kiedy raz Celina go zapytała o jego dziada czy pradziada, odrzekł jéj szybko z uśmiechem: musiałem go mieć zapewne, alem nigdy nic o nim nie słyszał. Trudno jednakże przezwyciężyć od razu przesądy długich lat przechodzące z pokolenia w pokolenie. Leonarda mimowoli zarumieniła się na pytanie panny Balkwider.

— Namyśl się nim odpowiesz i mów otwarcie, moja kochana. Nie lękaj się, nie obrazisz mnie wcale.

Ten głos pełen dobroci upamiętał Leonardę.

— Nigdy mi to jeszcze nie przyszło na myśl dotychczas; nie przypuściłam nigdy, żebym się tém kiedy miała zajmować. Ale zdaje mi się, że nie będę się wstydziła żadnéj uczciwéj pracy, bylebym do niéj była zdolna. Tylkoż — służyć w sklepie, usługiwać obcym ludziom — ja jestem taka nieśmiała do obcych. I znowu mocny rumieniec oblał jéj lica i czoło.

Panna Balkwider patrzyła na nią bawiąc się jéj mową, ale nie mogąc uniknąć wzruszenia.

— Nie moja droga, nie byłaby z ciebie dobra sklepowa, przynajmniéj jest wiele zdatniejszych, moją zaś jest zasadą, że każdy powinien to robić, do czego ma najwięcéj zdolności. Gdyby się wszyscy tego trzymali, nie mielibyśmy tylu zrujnowanych i zrozpaczonych ludzi na świecie. Niejednemu wydaje się że zostanie bohaterem jak się porwie na coś, co przechodzi jego siły, a potem targa włosy i obwinia świat że się na nim nie poznał. Tymczasem ten sam człowiek mógłby bezwątpienia znaleźć odpowiednie swoim siłom zadanie i doskonale wywiązać się z niego, a świat byłby mu nieskończenie

wdzięczny i za to co uczynił i za to że się nie podjął rzeczy, którejby nie podołał. Tak zapewne świat i mnie musiał być wdzięcznym, gdy zamiast zostać mierną pianistką, na jaką mnie kształcono, założyłam w Londynie jeden z najlepszych sklepów ze strojami damskiemi.

Ciężkie wprawdzie miałam życie, ale dosyć wcześnie doznałam ulgi, mówiła daléj staruszka lubiąca rozwodzić się nad swém życiem, jak wszyscy co przez ciężkie prześli próby, bo już w pięćdziesięciu leciech zdołałam zapewnić sobie byt niezależny; nie mając zaś żadnéj familji, a będąc w sile wieku — szukałam w myśli co by najlepszego zrobić z moją osobą i pieniędzmi. Mogłabym sobie była kupić wioseczkę — którejby nie miał kto odziedziczyć; albo nająć piękny dom i zaabonować lożę w operze, którychbym nie miała z kim podzielić. Każdy chce używać na swój sposób, — otóż mnie ani jedno ani drugie nie odpowiadało.

— Zapewne, odrzekła cokolwiek z roztargnieniem Leonarda. Myślała bowiem w téj chwili, że gdyby ona zrobiła majątek — i chciała go oddać komuś! czy wtedy jakie uczciwe i mężne serce dałoby się przekonać jakim sposobem, że to nic nie znaczy która strona przynosi pieniądze; że to nieraz jest dowodem wielkiéj — nawet największéj miłości, jeżeli ubogi i pełen godności człowiek, ma dosyć odwagi i szacunku dla siebie samego, żeby otwarcie powiedzieć kobiecie: kocham ciebie i ożenię się z tobą bez względu na twoje złoto.

Ale — o! jakież to śmieszne było marzenie, wówczas kiedy uboga, bez grosza, Leonarda siedziała naprzeciw panny Balkwider, osoby zamożnéj, któréj życie zdawało się płynąć bez troski. Może na chwilę jéj własne ciężkiem się jéj w porównaniu wydało — ale ona była młoda i miała przeszłość przed sobą. Nie wiedziała téż ile to długich, ciężkich lat przeżyć musiała panna Balkwider, zanim jéj oczy pełne dobroci tak się wypogodziły, a głos nabrał tego łagodnego dźwięku, co jéj tak mile wpadał w ucho.

— Widzisz więc moja droga — mówiła jeszcze panna Balkwider — że kto nie ma obowiązków, ten je musi stworzyć sobie; a kto nie ma nikogo, coby o nim pamiętał, ten musi postarać się, żeby sam miał o kimkolwiek pamiętać. Zdaje mi się — tu mała przerwa dała do zrozumienia, że i jéj życie podobnie jak wszystkich kobiet miało niegdyś swoją historję — zdaje mi się że nie było mojem przeznaczeniem zostać żoną, ale pewna jestem że byłam stworzona na matkę. Zdziwiłabyś się panno Bond, dodała z właściwem sobie jasnem, pogodnem wejrzeniem — gdybyś się dowiedziała ile przybranych dzieci mam we wszystkich częściach miasta.

Tu panna Balkwider opowiedziała, jak poznawszy z doświadczenia trudne położenie tylu młodych kobiet, zmuszonych zapomnieć iż są na świecie tak uprzywilejowane istoty na które inni pracują i żyć z własnéj pracy — zaczęła im pomagać ile jéj możność pozwalała. Najbardziéj lubiła nakłaniać

dobrze wychowane osoby, aby zamiast znosić z tonem nędzę jako nauczycielki, brały się raczéj do jakiego korzystnego handlu. Coraz więc poświęcała jakąś część swego kapitału na zakładanie w różnych częściach miasta niewielkich sklepów, jakoto: z papierem, koronkami — słowem takich, które mogą być utrzymywane przez same kobiety. W tych sklepach umieszczała tyle młodych dziewcząt, ile tylko znalazła sposobnych do tego, lub chcących się uczyć, i płaciła im pensje odpowiednio do zasług.

— Ile która zarobi, tyle dostanie: ani grosza mniéj lub więcéj, gdyż to by mnie albo im ubliżało. Ja sama czuwam nad prowadzeniem tych wszystkich sklepów i wszystkie są pod moją firmą. Mam ztąd czasem niejakie korzyści, czasem zaś stratę. W ogóle dodała — wolę pierwsze niż drugie; przytem obliczywszy dobrze, mam z tego zazwyczaj niewielki procent od włożonego kapitału, 2 lub 3% rocznie, a więcéj téż nie pragnę. Widzisz więc, że między mną i mojemi dziewczętami zachodzi bardzo prosty układ; to przecie nie jest jałmużna; ja nie wierzę żeby jałmużna przynosiła dobre owoce.

— Zapewne, odrzekła Leonarda, czując że odwaga na nowo w nią wstąpiła. Młoda i nie zgnębiona jeszcze walką z życiem, była zdolną czuć w całem znaczeniu jaką rozkoszą jest uczciwa praca za dobrą zapłatę. Zdaje mi się — dodała — że będę mogła podjąć się tego i po małéj praktyce potrafię trzymać sklep.

— Na wszelki przypadek, może byś się podjęła tego, do czego trudniéj znaleźć odpowiednią osobę, ponieważ na to potrzeba kobiet daleko więcéj wykształconych niż są te, które się temu poświęcają — możebyś utrzymywała rachunki w sklepie; byłabyś tam głową, a ręce łatwiéjby się znalazły. Zobaczmyż: jedna z młodych osób, co przez te ostatnie dwa lata trzymała sklep z papierem przy ulicy Kensington, idzie teraz za mąż. Czy umiesz dobrze rachunki; znasz buchalterję?

I zmieniając się nagle w kupcową — i to taką, która widocznie nawykła urządzać interesa i kierować niemi, wzięła Leonardę na egzamin, z którego ta wyszła cała w płomieniach.

— Chciałabym żeby się znalazło więcéj takich jak ty. Chciałabym żeby było więcéj panien wychowanych jak —

— Jak chłopcy! dokończyła śmiejąc się Leonarda bo ja się tak wychowałam.

— Nie, — mam bardzo za złe kiedy kobieta przybiera męzką rolę. (Tu panna Balkwider wyglądała cokolwiek zgorszona). Chciałabym tylko, żeby nie tyle zajmowano dziewczęta mniéj potrzebnemi talentami, a za to uczono je lepiéj pisać i rachować i przyzwyczajano je — tak dobrze jak chłopców — do akuratności, porządku i radzenia sobie. Ale wróćmy do interesu. Czy chcesz przyjąć zarząd mego sklepu z papierem?

Leonardzie serce mocno bić zaczęło. Jakkolwiek usilnie pragnęła znaleźć zarobek, — ależ zarobek tego rodzaju, — trzymać sklep z papierem! Co powiedzą na to jéj siostry? co *on* powie na to? Nie śmiała jednak długo zatrzymywać się nad tem i zapytała:

— Ileż pani sądzi że będę mogła zarobić?

Panna Balkwider zastanowiła się chwilkę i rzekła cokolwiek sucho, ponieważ czuła, że postępuje wbrew własnym zasadom naznaczając znacznie większą zapłatę niż należało: dam ci sto funtów szterlingów na rok.

Mieć rocznie sto funtów szterlingów pewnego dochodu, wydało się biednéj Leonardzie bogactwem.

— Czy dasz mi pani jeden dzień albo dwa żebym się namyśliła i poradziła moich siostr? Wyrzekła to spokojnie, ale panna Balkwider widziała dobrze jak była wzruszona; widziała w niéj walkę sprzecznych uczuć, walkę, co się najlepiéj przebywa bez świadków. Więc téż dobra kobieta podniosła się na znak pożegnania.

— Namyśl się, moja kochana; zatrzymam dla ciebie to miejsce przez tydzień, licząc od dzisiaj. A teraz muszę cię pożegnać, bo mam dużo do roboty.

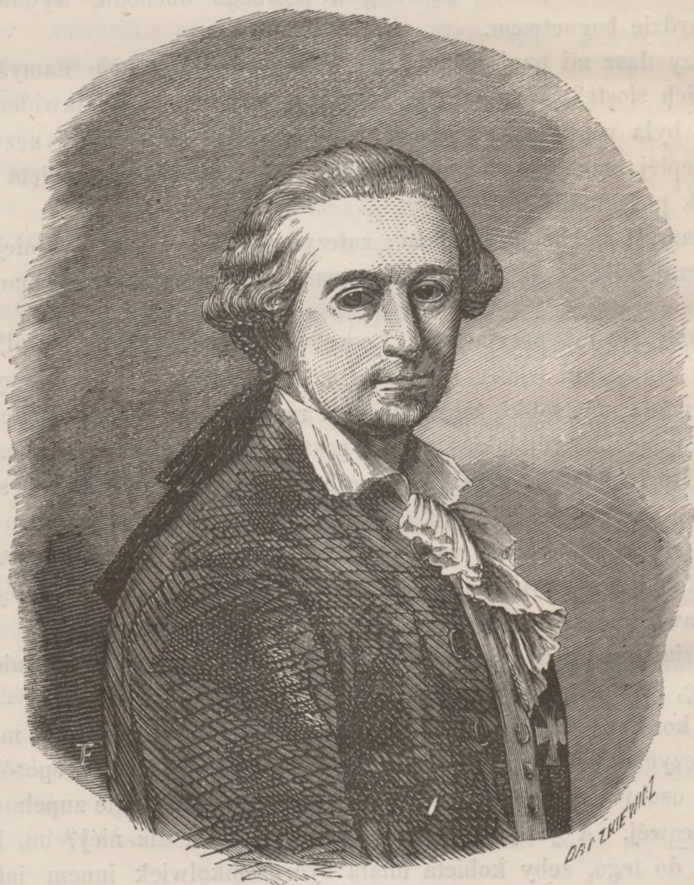
Rozeszły się jak przyjaciołki, Leonarda zaś wyszedłszy na ulicę, biegła prędko nie czując ani wiatru ani deszczu. Ale dochodząc do bramy nie była zdolna wymódz na sobie żeby wejść i raz czy dwa obeszła plac Krescent, usiłując powziąć pierwéj jakieś pewne postanowienie zanim rzecz całą opowie siostrom. Musiała także przebyć jeszcze jedną walkę, o któréj siostry nie wiedziały.

Może się to śmiesznem wyda, że choć Leonarda nie była otwarcie zaręczona z Robertem i wiedziała że on nie ma prawa wglądać w jéj postępki, jednak ustawicznie zadawała sobie pytanie: co on powie na to?

Wiedział on dawniéj że musiała zarabiać na swoje utrzymanie; czasem zdawało się, że mu to przykro było, lecz inaczéj być nie mogło, — a gdzie zachodziła konieczność, tam Robert Lyon nie miał zwyczaju dużo mówić. Ale zawód nauczycielki uchodził zdaniem ogółu, za najwłaściwszy sposób zarobku dla młodéj osoby dobrze wychowanéj. W innem zaś świetle zupełnie widziano zawód kupcowéj. A jeżeli on to uzna niewłaściwem dla niéj? on, który miał taki wstręt do tego, żeby kobieta miała być czemkolwiek innem jak kobietą. Podług niego kobieta, powinna była posiadać moc charakteru, ale nie wychodzić nigdy ze swego zakresu; być zdolną uczynić rzecz nawet najbardziéj przykrą, gdyby jéj to obowiązek nakazywał, — ale nic nie robić z kaprysu, przez lekkomyślność, lub téż dla tego, aby rzucić właściwą sobie drogę i wedrzeć się w męzką sferę. Czyż on będzie ją mniéj szanował za to, że będzie zmuszona sama myśleć o sobie, zasłaniać siebie i sama sobie radzić w każdym razie, wbrew przyrodzonemu porządkowi rzeczy? Temu porządkowi — nie daj

Boże aby się on miał zmienić kiedykolwiek — który chce aby kobiety *pilnowały domu*, jako błogosławione władczynie swego szczęśliwego państwa. Jakże dalekim był podobny los od biednéj Leonardy!...

— Cóżbym poczęła, gdyby miał za powrotem z Indji z góry patrzeć na mnie? Cóżbym poczęła gdyby miał mnie zastać inną niż się spodziewał? I zalała się gorącemi łzami przechodząc śpiesznie w gwałtownem wzruszeniu raz po raz pustą ulicę. Nareszcie myśli jéj inny obrót wzięły.



Marcelli Bacciarelli
(rysował F. Tegazzo z portretów będących nad grobowym pomnikiem Bacciarellich, w kościele Sgo Jana w Warszawie).

— Gdyby on mógł mnie zapomnieć dla tego, i inną więcéj kochać niż mnie. Nie warto byłoby dbać o jego miłość: wyrzekłabym się jéj. Tak Robercie, choćby mi serce pękło, wyrzekłabym się!

Kiedy to mówiła, z ócz jéj skry się sypały, zacisnęła drobne dłonie pod szalem, ale w tejże chwili zdało się jéj słyszeć, odzywający się jakby z wymówką, pełen miłości głos, zdolny ułagodzić jéj największe uniesienie: możesz mi zaufać Leonardo.

Tak — jemu z pewnością zaufać było można. Znalazłoby się bezwątpienia więcéj podobnych ludzi, bo też Robert Lyon nie był wcale takim niezrównanym bohaterem, jakim go sobie zakochana dziewczyna wyobrażała, ale miał charakter na którym każdy zawsze mógł polegać.



Fryderyka z Rychterów Bacciarelli.

— Robercie, zawołała z płaczem biedna Leonarda, przywodząc sobie na myśl rozpaczliwe położenie swoje i zmienność, nie fałsz mówimy, tylko zmienność panującą w ogóle na świecie, zwłaszcza między mężczyznami. Och, nie zawiedź samego siebie — nie zawiedź i mnie Robercie.

MARCELLI BACCIARELLI

i jego żona Fryderyka z Rychterów.

Galerja Drezdeńska była jak teraz tak i dawniéj punktem zbornym miłośników sztuki. Kobiety i mężczyzni schodzą się tam kopjować obrazy mistrzów, a w r. 1755, młody rzymianin, Marcelli Bacciarelli, powołany z Włoch przez Augusta III Sasa, zdejmował tam rysunki do sztychów, które następnie wydane zostały. Przy jednakiem zajęciu łatwo zawierają się znajomości; dwudziesto czteroletni Marcelli, pełen zapału dla sztuki, spotykał się codzień z młodą saksońską dziewicą, która równie jak on, biegłym ołówkiem, przenosiła na papier dzieła niemieckiéj i włoskiéj szkoły. Przy stalugach zawiązała się rozmowa, na którą najprzód malarstwo dostarczało wątku; porozumiawszy się w sądach o sztuce, ani się spostrzegli młodzi artyści, jak się ich serca wzajem porozumiały. Gdy się wieść o ich blizkiem małżeństwie rozeszła, wszyscy przyklasnęli temu związkowi, albowiem Fryderyka Rychter, już się wówczas do biegłych malarek liczyła, odznaczając się szczególniéj w rodzaju miniaturowym. Zaraz następnego roku, oboje małżonkowie odwiedzili Polskę, przy boku Augusta III, a wkrótce potem Fryderyka otrzymała patent malarki nadwornéj. W siedm lat dopiero osiedli stale w Warszawie, gdzie Bacciarelli tak się umiał zasłużyć, że otrzymał szlachectwo. Nie tylko po pałacach ale i po dworach spotykamy się z utworami jego pędzla. Tu portret jakiego dygnitarza, tam wielkiéj pani wysmukłéj, uśmiechniętéj, różowéj, z rozkosznemi oczyma, prześlicznym gorsem i pudrowaną fryzurą, słowem obrazek, jakby z Wersalskiego zamku przywieziony, takie to tam było podobieństwo nie tylko w rodzaju malowania ale i pozowania. Religijnych obrazów Bacciarelli robił bardzo mało, prędzéj już obierał przedmioty treści mitologicznéj, Trudność kompozycji historycznych przerażała go i nigdyby się może do nich nie wziął, gdyby nie namowy króla Stanisława, który jako wielki sztuk miłośnik ciągle przesiadywał w jego pracowni. Z jego to natchnienia Bacciarelli wykonał wielkie obrazy, które były późniéj ozdobą zamku warszawskiego. Zarzucają mu koloryt nieco mdławy, ale rysunek poprawny i zręczność w grupowaniu figur wadę te wynagradzają i stawiają Bacciarellego w rzędzie sławnych malarzy XVIII wieku.

Łatwość w obejściu, humor wesoły, zjednywały mu miłość powszechną; nie odbyła się żadna wielka uroczystość, ani zabawa, żeby Bacciarelli nie dał do niéj planu i rysunku. Zabawy dworskie, zawsze sam urządzał, kierował illuminacjami, fajewerkami, decydował co będzie w najlepszym guście. Wszy-

stkie projekta upiększenia Warszawy poddawane były pod jego roztrzygnięcie; mianowany najprzód jeneralnym dyrektorem budowli królewskich, miał także poruczony sobie nadzór nad ogrodami, oraz nad zarządem ekonomji Kozienickiéj, póżniéj oddane były pod jego zwierzchnictwo kopalnie marmuru w Krakowskiem, do których w czasie podróży swojéj we Włoszech zdatnych sprowadził robotników. Nie powiemy żeby to wyszło na korzyść eksploatacji kopalń, że niemi zawiadywał artysta tak zajęty, nie mniej przecie świadczy, że Bacciarelli robił co mógł na swojem stanowisku. We własnéj pracowni urządził szkołę dla młodzieży, pragnącéj się kształcić w malarstwie. Zdatniejszych polecał królowi i wyrabiał im pensje, żeby się mogli jeszcze uczyć za granicą. Otrzymawszy od króla prawem dziedziczném grunt przy ulicy Okopowéj, zbudował dom i założył ogród owocowy i przechadzkowy. W tém to miejscu, dziś *Bagatelą* zwaném, chętnie z żoną przebywał, szukając cienia i wypoczynku. Znajomi znależli ich i tutaj i odwiedzali licznie, oni zaś szukali ubogich i wspierali ich. Pieniądz zarobiony w Polsce od panów, hojnie oddali potrzebującym, i niktby nie uwierzył, jak ci ludzie, których roboty złotem obsypywano, mały zostawili majątek.

Gdy francuzi 1807 roku zabrali obraz pędzla Palmy młodszego, z wielkiego ołtarza kościoła Ś. Jana, Bacciarelli wymalował inny tejże wielkości i przedmiotu, i świątyni miasta, które go tak gościnnie za swego obywatela przyjęło, ofiarował. Wprawdzie obraz Palmy zwrócony, umieszczono napowrót w wielkim ołtarzu, ale robota Bacciarellego w skarbcu przechowaną została, a wdzięczność kapituły zapewniła jemu i żonie miejsce w grobach kościoła. Póżniéj wystawiła im rodzina piękny pomnik, i zawiesiła portrety. Żona umarła 1812 r., mąż 1818 r. rzeżkim jeszcze starcem, mimo ośmdziesięciu siedmiu lat wieku.

DAWID LIVINGSTON.

Dnia 26 Marca 1867 r., depesza, wyprawiona z Zanzibaru, przyniosła do Londynu wiadomość, że Dawid Livingston został zabity przez dzikich, a oto już 11 Czerwca tegoż roku wypłynęła z Southampton wyprawa na odszukanie go, lub sprawdzenie wypadku. Ta dbałość o ludzi nauki i poświęcenia czyni zaszczyt charakterowi angielskiemu; Livingston nie miał możnéj rodziny jak Franklin, to nie lord żaden, ale skromny geograf—naturalista. Wprawdzie zasługi jego ogromne, on stoi na czele tych śmiałych podróżników, których słusznie nazwano bohaterami Afryki; nie tylko że poczynił ważne odkrycia, ale wszędzie gdzie przeszedł, umiał posiać zasady braterstwa i miłości bliźniego.

Dwadzieścia sześć lat życia tym trudom poświęcił: niebezpieczeństwa, choroby, nic go nie odstręczało, a nie mógł liczyć tylko na siebie. Tak szlachetne postacie zasługują na cześć, nie tylko swegò narodu, ale wszystkich ludzi myślących.

David Livingston urodził się 7 Września 1814 r. w Szkocji, rodzina jego uboga, pochodziła z Irlandji, i przyszły uczony już w dziesiątym roku życia chodził na robotę do fabryki, aby jego zarobek przyczynił się do utrzymania domu.

W dziewiętnastu latach postąpił na wyższy stopień w fabryce i płaca jego się powiększyła. Nie zaniedbywał jednak kształcenia umysłu i wieczorem chodził do szkoły. O tych czasach sam tak opowiada:

„Chcąc się także uczyć podczas godzin przepędzonych w warsztacie, kładłem książkę na krosnach przy których tkałem i nie opóźniając się bynajmniéj w robocie, rzucałem czasami oczy na rozłożone kartki, chwytając szybko całe zdania i powtarzając je. Do stuku maszyn byłem tak przyzwyczajony, że mi nie przeszkadzał.“

Będąc synem duchownego, miał sposobność kształcić swe wyobrażeżenia religijne. Umysł jego przejął się z zapałem zasadami Chrystusa, a sercem tkliwem odczuł wzniosłe przepisy miłości bliźniego i nie miał już gorętszego pragnienia, jak żeby całe życie swoje poświęcić na osłodę niedoli ludzkość trapiącéj. Uznał, że do tego potrzebną mu będzie medycyna, wziął się gorliwie do pracy i po latach kilku, robotnik z przędzalni *Blantyre-Works*, został doktorem w Glaskowie.

Najprzód zapragnął dostać się do Chin, sądząc że powołanie lekarza ułatwi mu wstęp do Państwa Niebieskiego; lecz wojna mu przeszkodziła, że zaś należał do Towarzystwa missji, Towarzystwo to poleciło mu zbadać części Afryki mało znane. Popłynął więc 1840 r. do przylądka Dobréj Nadziei, udał się potem do Algoa, zkąd rozpoczął swoje wędrówki i na samym zaraz początku o mało co nie zginął od lwa, którego chciał zabić, pragnąc się przysłużyć pokoleniu, co go przyjęło gościnnie.

„Wracaliśmy do wsi (opowiada Livingston), gdy spostrzegłem za krzakiem jednego ze lwów, robiących straszne szkody w trzodach Bakatlasów. Byłem o trzydzieści kroków od niego, strzeliłem z obu luf mojéj strzelby i obie kule utkwiły mu w ciele, zachwiał się i zaczął bić boki ogonem, a towarzysze moi zawołali: Ranny, ranny! biegnijmy do niego. — Stójcie! krzyknąłem niech nabiję strzelbę, i spuściłem głowę zająwszy się nabijaniem. Przerwał mi okrzyk grozy, podniosłem oczy, lew był już przy mnie. Ponieważ stałem na wzgórzu, więc gdy mnie lew schwycił gwałtownie za ramię, potoczyliśmy się obadwa na sam dół. Miałem się za zgubionego, czując łapę zwierzęcia na tyle méj głowy i słysząc ryk jego; lecz szamocząc się, zdołałem nareszcie obrócić się doń frontem. Wtedy dostrzegłem, że ma oczy wlepione, w jednego z lu-

dzi mojéj eskorty, który do niego celował; poskoczył i ugryzł go w udo, strzał zatem chybił. Drugi mój towarzysz, któremu niedawno ocaliłem życie, rzucił się na lwa z lancą i tym odwrócił jego uwagę, moje téż kule nareszcie



podziałały i zwierz upadł konając. Ja wstałem z ziemi, z wielką raną na lewem ramieniu i jedynastoma draśnięciami.“

W pierwszéj podróży swojéj, która trwała lat szesnaście, Livingston dokonał nietylko wiele odkryć tyczących się historji naturalnéj, ale zbadał dokładnie bieg Zambezy i rzek do niéj wpadających. Najważniejszem zaś jego odkryciem, są katarakty Zambezy, które krajowcy zwą *Dymem grzmiącym* a on nazwał wodospadem Wiktorji, na cześć królowéj angielskiéj.

Wodospad ten wspaniały, jest dwa razy wyższy od wodospadu Niagary; u góry spadku pokazuje się jako ścisły strumień wody, a poniżéj wygląda, jak słup płynnego śniegu, od którego rozpryskujące się mgły, olśniewający przedstawiają widok, gdy je oświecają słońca promienie.

Wróciwszy do Londynu, Livingston wydał opis swéj pódróży p. t. *Prace badania missjonarza w południowéj Afryce.* Dzieło to zostało przetłomaczone zaraz na język francuzki, autor zaś dostał dwa złote medale: jeden od Towarzystwa geograficznego londyńskiego, drugi od Towarzystwa geograficznego paryzkiego. W tém dziele Livingston dowodzi, że murzyn jest z natury gościnny, serdeczny, łatwo ufający; tam tylko gdzie Europejczycy dotarli i starają się go podejść lub wyzyskiwać, stracił pierwotne cechy swego charakteru. W niektórych okolicach Afryki można spotkać w rodzinach życie zupełnie patryarchalne, i sprawdza się to co Chateaubriand powiedział: że rassa czarna jest rassą uczuciową.

Widzimy nawet z ryciny tu załączonéj, przedstawiającéj mieszkańców wybrzeża rzeki Zambezy, że rysy ich nie są bynajmniéj tak szpetne, z jakiemi nam zwykle murzynów malują. „Nigdzie w Afryce nie znalazłem, pisze Livingston, tak mnogiéj ludności jak nad brzegami jeziora Nyassa. W południowéj jego części, wsie następują po sobie nieprzerwanym łańcuchem. Skoro mój statek gdzie zawinął, zbiegały się zaraz tłumy mężczyzn, kobiet i dzieci, dla zobaczenia *chirombosa* (dzikiego zwierza) jak mówili.“ Największą ich przyjemnością było przypatrywać się gdym jadł, otaczali mnie ścieśnioném kołem, lecz mimo téj niepowściągnionéj ciekawości, przestrzegali ciągle jedni drugich, żeby nieprzekroczyć linji odgraniczenia, którą w około siebie zakreśliłem.

Pomiędzy potrawami, jakich oni używali, warto jest wspomnieć o pewnym rodzaju placka, zagniecionego z owadu mającego smak solonéj szarańczy. Raz dostrzegliśmy jakby chmury przypominające dym wydzielający się z płonącego torfu, lecz dopiero przebijając się przez te chmury, poznaliśmy że są złożone z miljonów drobnych muszek. Te muszki zapełniają przestrzeń aż do pewnéj wysokości; zamykaliśmy oczy i uszy przeciskając się przez nie, doznając muskania po twarzy, jak od padającego śniegu. Miejscowym mieszkańcom bardzo smakują gałki gotowane na wodzie, zagniecione z tych owadów.

Wróciwszy powtórnie do Londynu, Livingston znowu opis swéj podróży drukiem ogłosił i puścił się po raz trzeci do Afryki, aż w głąb posiadłości portugalskich.

Spodziewano się najpomyślniejszych rezultatów z jego poszukiwań, kiedy nadeszło kilka depesz donoszących o jego śmierci. Najbardziéj szczegółowa nadeszła od doktora Seward. „Livingston, pisze tenże, przebiegał właśnie ziemie nieznane, koło rzeki i jeziora Nyassa, gdzie dotąd nie przeszła stopa żadnego innego podróżnika i przybył do miejsca zwanego Kampanda, na zachodnim brzegu. Miał przy sobie zaledwie 20 ludzi, liczna zaś gromada dzikich drogę mu zastąpiła; byli uzbrojeni w łuki, strzały i siekiery, Livingston miał tylko dziewięć do dziesięciu strzelb między swojemi. Dzicy bez żadnych wstępnych układów rozpoczęli atak, wydając okrzyki wojenne. Na widok luf na siebie wymierzonych, zawahali się chwilkę, lecz niebawem rzucili się znowu. Livingston strzelił i dwóch trupem położył. Ludzie jego strzelili także, ale nikogo nie zabili. Podczas gdy był zajęty nabijaniem swéj broni, dwóch murzynów rzuciło się na niego i powaliło o ziemię uderzeniami siekiery. Widząc go upadającego, ludzie z eskorty uciekli, a jeden z nich, Ali Moosa schronił się w krzaki, i przeczekał dopóki nieprzyjaciele nie nadejdą. Za przybyciem reszty eskorty z rzeczami doktora, wyszedł z kryjówki i odszukawszy zabitego na miejscu walki, zakopał go tamże.

Pomimo szczegółowości opisu, Rodryg Murchison, jeden z członków Towarzystwa geograficznego londyńskiego, który sam podróżował po Meksyku i znał dobrze sposób postępowania Livingstona i uważanie jakiem go zawsze otaczali murzyni, zaprzeczył temu i dowodził, że gdyby opowiadanie Ali Moosy było ściśle prawdziwe, zostałby potwierdzone przez innych.

I w rzeczy saméj, późniejsze depesze potwierdzały zdanie Murchisona; jedna z nich donosiła nawet, że Livingston widziany był przez mieszkańców białych. Lecz skoro i ta depesza nie miała większéj cechy prawdziwości od pierwszéj, członkowie Towarzystwa geograficznego zdecydowali się, urządzić na odszukanie go wyprawę i wybrali do tego trzech delegatów, którzy wsiedli na statek *Afrykanin*. Jeszcze jeden młody człowiek przyłączył się do nich jako ochotnik.

Dotąd żadnéj nie dali wiadomości, cała Anglja czeka ich z niecierpliwością, i ufa, że śmiały pionier nauki, który krajowi swemu taki zaszczyt czyni, jeszcze, dla dobra cywilizacji, zachowany jest przy życiu.

Zapomnieliśmy dodać, że Liwingston w żonie znalazł godną siebie towarzyszkę. Córka pastora Moffat, znanego z poświęceń swoich w sprawie cywilizowania dzikich, poszła za Livingstona 1842 roku i towarzyszyła mu we wszystkich jego wyprawach; umarła w Zambezie 1862 r. na panującą tamże gorączkę.

WYCIECZKA DO WIELICZKI.



o Wieliczki jedziemy! Dzień wiosenny, młody,
Ozdobił stary Kraków blaskiem swéj pogody.
Przechodzę przez plantacje kwitnących kasztanów,
W nielicznèm lecz wybranem gronie pań i panów;
I nie jesteśmy smutni ani zachmurzeni
Myślą, że mamy zstąpić w mroczne państwo cieni;
Owszem, patrzym z galerji na piękne widoki,
Na gruppy drzew, na białe w lazurze obłoki,
Na domy co z ogrodów pięknie wyglądają,
Na ptaszki co wesoło po krzewach latają;
I przyjemnie się toczy wesoła rozmowa;
Czasem dowcipem kipi, jak woda sodowa,
Która przed nami w szklankach szumi. Czasem, nagle
Okręt mojej fantazji rozwinie swe żagle,
I marzę o podziemnym świecie kryształowym,
O jeziorze perłowem, zamku brylantowym,
Jak w arabskiej powieści kędy wróżki tańczą,
Lecz... z marzenia mię budzi Doktór — (pomarańczą,
Którą mi dając, życie ziemskie przypomina.
W tém leci smok żelazny; dąsać się zaczyna,
Wzdycha, piszczy i syczy — pary kłęby zionie,
Wstrzymuje się, znak dają: jużeśmy w wagonie;
I leciemy jak ptaki w białéj mgle i chmurze,
Za nami został Kraków, Wisła, i Podgórze;
Widzę wdzięczny krajobraz — tu pola zielone
Na wzgórzach wśród gaików pięknych roztoczone
Usiane niby kwieciem, chatkami białemi
I domami, z poza drzew wyglądającemi;
Szafiry nieba zdobi lekka srebrna chmura;
A wśród pstrego widoku—leży wielka góra
Na jéj szczycie Krakusa mogiła; a w dali
Tatry lilowe, widać — w powietrza mdłéj fali.
Ale otóż Wieliczka! Opuszczamy smoka,
A przed nami się wije ścieżka nie szeroka
Prowadząca do Salin. Tu, wdzięczna przyroda
Strojna w szatę jaskrawą, uśmiechnięta—młoda,
Roztacza w około nas czarodziejskie płótno,
I swym wdziękiem rozprasza i niszczy myśl (smutną
Białe miasteczka, domy, w zieloności toną,
Okolone gór wieńcem, blaskiem dziennym płoną.
Wszyscy gwarzą wesoło, a ja cudnie marzę
Patrząc na wdzięk przyrody, i mych bliźnich (twarze
W których się piękność ducha tak często (promieni.
Wtém, mówią mi, że trzeba zstąpić w państwo (cieni
Idąc nie lecąc; czyli mówiąc zrozumialéj,
Że będziemy po schodach w przepaść zstępowali,

Bo na sznurach nas spuścić nie można, z przy-
czyny
Że konie są zajęte; że się zbyt mordują;
Że kto późno przybywa—musi iść w głębiny,
Więc do woli wyroków wszyscy się stosują.
Ja się pocieszam myślą, (bo jużbym uciekła).
Że Danta nie spuszczono, ale szedł do piekła.—
Tu, wszyscy swe imiona do księgi wpisują,
I wszystkich nas w koszule białe ustrojono,
Że wyglądamy jako nieboszczyków grono.
Jakiś niepokój dziwny moją duszą miota;
Gdzież jest ów wchód w podziemia? owa
(straszna grota?
Niema jéj!.. Otwierają w izbie drzwiczki małe,
I tam jak w studnię wpada towarzystwo całe.
Niema napisu: „wszelkiéj zrzeczcie się nadziei
Wy co wchodzicie tutaj.“ (*) Idziemy z kolei
Zstępując pośród bladych pochodni płomyków,
Które migają w ręku usłużnych górników.
Idziem po wązkich schodach, jak duchy ulotne;
Otaczają nas ściany drewniane—wilgotne,
Takie ciasne jak studnia. W niezmiernéj
(głębinie
Po krętych schodach, duchów bladych smuga
(płynie.
Mój towarzysz w półcieniu, zda się blady,
(mglisty,
Jakby na Elizejskich polach duch przejrzysty
Prowadzi mię w otchłanie; cieszę się złu-
(dzeniem,
Że za Wirgilijusza idę w piekło cieniem, (**)
Nie żal mi blasku słońca, ni pięknego świata,
Bo zstępując w głąb' ziemi, myśl moja skrzydlata
Widzi, jak tam pracują siły niewidzialne
I przybierają różne kształty dotykalne;
Widzi czas, gdy z bazaltów i granitów bryły,
Ogromny skielet przyszłéj ziemi utworzyły
Dłonie Boże: a człowiek korona stworzenia,
Przyniósł na ten świat, piękna Bożego wspo-
(mnienia.
Którém w chwilach natchnienia duch się nasz
(zachwyca,
Na które nieraz patrzy fantazji źrenica;
Lecz gdy to piękno, myśl nam swoim blaskiem
(krasi,
To tym blaskiem nadziemskim rzeczywistość
(gasi;
Tak i zemną dziś było: jam wyobrażała,
Że kaplica w salinach jest jako lód biała,
Że posągi w niéj świecą jakby kryształowe,
I przy blasku pochodni w tęcze opalowe
Mienią się — białych kolumn rzędy dziwne,
(mgliste.
Lecz zamiast znaleść światy z kryształu przej-
(rzyste,
Ujrzałam tę kaplicę—tęskną, szarą. ciemną,
I otoczoną grobów smętnością tajemną;
A posąg Świętéj Kingi tu stoi tak smutno,
Że wychodzę z kaplicy z tęsknotą okrutną.
I znowu się w drewnianych krużgankach błą-
(kamy,
I wewnątrz ziemi coraz głębiéj się spuszczamy.
Mijamy jakieś groty w soli wyciosane,
I tak pięknie bengalskim ogniem oświecane.
Idziem pod łuki sklepień dziwacznie łamanych,
Po mostach nad otchłanią w powietrzu zwie-
(szanych.
Przy mdłém świetle pochodni, co w dole
(i w górze
Błyszczą i drżą jak gwiazdy na nocnym lazurze;
Stajemy nad jeziorem, co w strasznéj głębinie
Czarną i gęstą falą jak drugi Styx płynie.
Część towarzystwa płynie przez jeziora tonie,
Wszyscy w swych białych szatach na mglistém
(wód łonie,
Wyglądają jak dusze na łodzi Charona,
I płyną daléj zwolna. Grota oświecona
Pochodniami i ogniem bengalskim bladawym,
A nad nią łuki sklepień drgają światłem
(mdławém.
Wody jeziora biorą kolor ołowiany,
A po nich zastęp duchów przepływa świetlany;
A przed niemi wieczności widzę jasne bramy
Gdzie światu napis „Żegnaj,“ a duchom „Wi-
(tamy“ (***)

(*) „Lasciate ogni speranza, voi chi v'entrate.“ Napis na bramie piekielnéj, w Bozkiéj Komedji Dantego.

(**) Dante w Bozkiéj Komedji pisze, że go duch Wirgiljusza zaprowadził do piekła.

(***) Rzeczywiście taki jest napis w przezroczu, pod którém się przepływa.

Promienieje wśród ciemni, w przejrzystéj ja-
(sności.
Duchy zdają się płynąć w krainy wieczności,
Opromienione blaskiem, ozdobne uśmiechem.
A w tém zagrzmią wystrzały, i stugębném echem
Powtarzają się z hukiem wśród sklepień pod-
(ziemnych,
I niby się zaśmiały wnętrza szybów ciemnych.
Łódź wraca; mój towarzysz rękę mi podaje,
I wprowadza mię w mgliste czarodziejskie kraje;
Może kiedyś tak samo, cisi, zamyśleni
Popłyniem w białych szatach w mroczne pań-
(stwo cieni,
Radzi, że nas ta ciemna Acherontu fala
Już na wieki od ziemskich boleści oddala.
I może tak wejdziemy w Elizejskie bramy,
Jak teraz, kiedy z łodzi na brzeg wysiadamy?
Wtém gdy marzę – że wchodzę już w wieczno-
(ści bramy,
Nagle mą rękę biała dłoń ducha porywa
I wskazuje mi ławkę; (wynalazek śliczny,
Że i ławki posiada Eliz poetyczny).
Duch, puhary nektaru do rąk nam podaje;
Jakiż Ganimed zwiedza te Erebu kraje?
Patrzę – a to nasz doktór; jego pomysł miły
Ożywił w nas słabnący duch — wzmacniając
(siły;
A doktorowa, nakształt Olimpijskiéj Heby,
Jakby ambrozją – dzieli nas ciastem i chleby.
Pokrzepieni, idziemy do ogromnéj sali,
Kędy się w żyrandolach sześciu światło pali,
A te wszystkie świeczniki z soli kryształowéj,
Oświecają nas smugą jasności perłowéj.
Przy wejściu dwa posągi, a w głębi przezrocze,
Gdzie narzędzia górnicze w trofea złożone,
I tęczowemi barwy całe oświecone,
Rzuca na całą salę promienie urocze;
A po sali się snują białe, mdłe postacie,
Niby duchy – w wieczności cichym majestacie.
Wyszedłszy z owéj sali, po galerjach krążym,
I przez groty przecudne jeszcze głębiéj dążym,
Widzim koléj – a po niéj idące wagony;
To cały pociąg soli przez konia ciągniony
W głębokim solnym szybie, w pośród ścian
(szarawych
Brylantowo iskrzących w swych złomach ja-
(skrawych,
Gdzie wiele beczek soli leży tuż przed nami,
Widzim, że w ciemnych kątach grota lśni
(gwiazdami;
A przy blasku tych iskier, ponad solne złomy,
Postacie z nagą piersią, jakieś ziemne gnomy,
Czy Cyklopy, bo każde zbrojne młotem ramie
(Co go tu zwą kilofem) bryły soli łamie.
Tak to mrowisko ludzkie zachodzi głęboko,
Bo i w mroczne przepaści patrzy Boże oko,
Gdy tu we wnętrzu ziemi, gdzie nie zajrzy
(słońce,
Są przy mnie zacne dusze, serca kochające;
Więc i przepaść ma dla mnie urok tajemniczy.
W tém mój towarzysz nakształt ducha Be-
(atryczy
Wyprowadza mię z głębi z pomocą górnika,
Bo też ciężko i trudno iść z przepaści w górę,
Niebo duch ludzki ciągnie – a ziemia naturę.
Idziem w górę – wtém brama światła się odmyka.
Boże! jakże cię wielbi dusza ma radosna,
Jakże mi znów świat pięknym, jak cudną ta
(wiosna!
Dzięki Ci! że oglądać mogą oczy moje,
Na ziemi i w jéj głębiach dziwne cuda twoje.

W. z Kleczkowskich Nerlich.

SPIS PRZEDMIOTÓW.

KÓŁKO DOMOWE

DWUTYGODNIK

POŚWIĘCONY POLSKIM RODZINOM.

wydawany i redagowany

PRZEZ

Józefę Dobieszewską (Śmigielską).

Chcąc pismo nasze postawić tak, żeby zadowolniło większą liczbę czytającéj publiczności, powiększamy **DODATEK** do formatu arkuszowego i czyniąc część literacką zupełnie od niego niezależną, ułatwiamy możność **prenumerowania jéj bez Dodatku.**

Tak więc, kto potrzebuje mód i robót, będzie ich miał tyle, co w innych pismach modom poświęconych, kto nie dba o nie, nie będzie potrzebował za nie płacić.

Część literacką zachowamy taką, jaką była, a kto tylko przez lat siedm istnienia *Kółka Domowego*, śledził jego rozwój, przyzna nam, że po większéj części, nie ustępowało w wartości innym pismom warszawskim, najbardziéj u nas wziętym. Teraz też pomnąc, aby nie zastygnąć w dawnych ramach, zamierzyliśmy, nie ograniczając się na rzeczach swojskich, brać co dobre, gdzie się ono tylko znajdzie i wprowadzać do *Kółka Domowego* w sprawozdaniach, streszczeniach, lub też tłomaczeniach, artykuły z głębszym na rzeczy poglądem, pojawiające się w zagranicznych pismach. Przytem, utrzymamy stale rubrykę pogadanek naukowych, czerpanych ze znakomitych prac uczonych niemieckich i francuzkich. Podawać będziemy wszystkie fakta, tyczące się działalności kobiet w innych krajach, rozpatrując, o ile się one dla nas praktycznemi okazać mogą.

Rozpoczniemy wkrótce szereg tłomaczeń powieści angielskich, tak dobrze przypadających do czytania w rodzinie, wdziękiem swych opisów i zasadami zdrowéj moralności; gdyby nam którą z nich wypadało rozpocząć jeszcze w Grudniu, nie omieszkamy posłać tego poszytu bezpłatnie na żądanie nowych prenumeratorów. Mamy także przygotowaną powieść oryginalną p. Wołody Skibę p. t. **Za miesiąc**.

DODATEK

Zawierać będzie **ubiory i roboty w drzeworytach i opisie, tudzież przepisy tyczące gospodarstwa domowego, ogrodnictwa i t. p.** Przyłączane będą do niego tak jak dotąd, ryciny mód, tablice rysunków, lub formy ubiorów, wycinane z papieru.

Ogłoszenia magazynów mód i inne wchodzące w zakres pisma, będą przyjmowane do Dodatku za niewielką opłatą.

Mimo odmian, które znaczniejsze pociągną koszta, **cena prenumeraty Kółka Domowego z Dodatkiem pozostaje ta sama**, to jest, kosztować będzie:

na Prowincji Rs. **sześć** rocznie | w Warszawie Rs. **pięć** rocznie.

W cesarstwie kto nie ma koperty przy innych pismach, raczy porachować na kopertę do *Kółka Domowego* rocznie **rubla.**

Na poczcie zatem i w księgarniach można będzie prenumerować **tylko całe pismo.** Redakcja zaś chcąc uczynić dogodność pp. prenumeratorom, pragnącym mieć część literacką, lub tylko modną, przyjmuje na takowe prenumeratę **sama wyłącznie** i w Warszawie będzie posyłać każdemu do mieszkania, na prowincję zaś pod opaską.

Zatem, kto chce prenumerować osobno, część literacką bez części modnéj, lub część modną bez literackiéj, winien nadesłać **wprost do Redakcji przy ulicy Mazowieckiéj Nr 1352** *b*.

		Rs		kop.				Rs		kop.
w Warszawie	Rocznie . .	Rs	3	kop.	—	na Prowincji:	Rocznie . .	Rs	3	kop. 60
	Półrocznie .	„	1	„	50		Półrocznie .	„	1	„ 80
	Kwartalnie.	„	—	„	75		Kwartalnie.	„	1	„ —